н.м. келби

белые трюфели зимой

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Огюст Эскофье был истинным французом, поэтому он превратил кухню в мастерскую художника, вдохнул в поварское дело поэзию и страсть. «Совершенство вкуса» — вот та вершина, которую он смог покорить, точно алхимик, смешивая ингредиенты, пробуя самые неожиданные сочетания продуктов.

Внешне далеко не мужественный, весьма субтильный, даже хрупкий, он покорял женские сердца страстностью, романтикой, умением увидеть необычное в самых обычных вещах.

Его любовницей была сама Сара Бернар, но сердце его разрывалось между чувством к этой великой актрисе и к своей жене, Дельфине. Они прожили в разлуке долгие десять лет, но под конец жизни Эскофье все же вернулся к ней и умер почти сразу после ее смерти.

Простила ли его Дельфина? Наверное, да. Ведь не зря в последние свои дни она велела принести много помидоров — чтобы чувствовать запах этого овоща, который они с Огюстом когда-то назвали яблоком любви…

- Н. М. Келби
  - Глава 1
  - Глава 2
  - Глава 3
  - Глава 4
  - Глава 5
  - Глава 6
  - Глава 7
  - Глава 8
  - Глава 9
  - Глава 10
  - Глава 11
  - Глава 12
  - Глава 13
  - Глава 14
  - Глава 15
  - Глава 16
  - Глава 17
  - Глава 18
  - Глава 19
  - Глава 20
  - Глава 21
  - Глава 22

- Глава 23
- Глава 24
- Глава 25
- Глава 26
- Глава 27
- Глава 28
- Глава 29
- Глава 30
- Глава 31
- Послесловие автора

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22
  - 23
  - 24
  - 25
  - 26
  - 27
  - 28
  - 29
  - 30
  - 31
  - 32
  - 33

- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77

- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121

- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146

Н. М. Келби
Белые трюфели зимой

Как всегда — Стивену

Грядет день, когда свежий взгляд на обычную морковку послужит началом настоящей революции.

Поль Сезанн

Белые трюфели собирают в конце октября, а в ноябре в Сан-Миниато, Италия, устраивается ярмарка трюфелей, и в течение двух недель в ресторанах Италии и Монако проходят дегустации специальных блюд, приправленных свежими трюфелями; этот гурманский гриб полагается есть именно свежим, и многие считают кощунственной всякую его тепловую обработку. — Здесь и далее примеч. пер.

Глава 1

В то последнее лето кухня насквозь пропахла всевозможными маринадами, анисовым семенем и ягодами можжевельника. Арбузное варенье, лавандовое желе, засахаренный фенхель — все это, уложенное в банки, уже стояло на полках в кладовой. А сосуды с будущими пикулями из манго и лука — он готовил это по старой привычке, оставшейся со времен жизни в Лондоне, — временно спустили в винный погреб, чтобы овощи хорошенько промариновались. На кухонном столе стояли большие миски с сотами, истекая медом и ожидая того дня, когда из оставшегося воска выплавят свечи или, смешав его с оливковым маслом, под прессом превратят в мыло. Летние грозы были упрятаны в банки со сливовым джемом. Воспоминания просачивались сквозь сосновые доски пола. Слезы превращались в пот.

Но Эскофье ничего этого не замечал. Он был слишком занят — писал мемуары.

В Монте-Карло вновь царствовало изобилие; царствовало оно, как это ни удивительно, и на вилле «Фернан». Монте-Карло, точно некий скалистый остров, словно плыл в девственно-чистых водах Лазурного Берега, омывающих Прованс. Похожий одновременно и на пеструю вышивку с увитыми бугенвиллеями особняками и виллами, и на крепость, этот город казался волшебной коробкой со сластями или невероятным свадебным тортом, украшенным позолоченными казино, отелями и кафе, которые делали ночь светлее дня и выглядели так, словно были сотканы из сахарных нитей и переменчивого света звезд. Вилла «Фернан» — большой каменный особняк, принадлежавший Эскофье, — формой своей в точности повторяла изгиб морского берега. Каждый вечер облака, уползая за линию горизонта, увлекали за собой и розовый диск солнца, окуная его в слепящую шумливую синеву моря.

«Тише, тише», — думал тогда Эскофье и продолжал писать.

На закате мадам Эскофье приказывала слугам раздернуть занавеси и настежь открыть окна, чтобы впустить в дом свежий вечерний воздух. В прохладные вечера душу грели пирожки с черной смородиной, всевозможные тартинки и сласти. Шорох набегающих на берег волн убаюкивал визгливых и шумных внуков, правнуков, внучатых племянников и племянниц — мадам и месье Эскофье теперь часто путали их имена, — и дети засыпали. Но тот же тихий рокот волн будил их по утрам, и воздух вновь звенел от взрывов детского смеха.

Впрочем, для Эскофье все это был просто шум. Страшно

мешавший думать. И каждое утро он мечтал, чтобы поскорее наступил вечер — единственное время, когда он мог по-настоящему сосредоточиться, ибо вечером весь дом наконец затихал.

В тот последний год каждая маленькая победа давалась ему нелегко. Уже первый день мая принес несвойственную этому времени года жару; водяные смерчи носились по сверкающим волнам моря, как танцоры на балу, но никогда не касались земли. Виноград засыхал на лозах, не успев налиться. Когда же все-таки начались дожди, земля настолько пересохла и растрескалась, что мгновенно и с жадностью поглощала всю изливавшуюся с небес влагу.

Мадам Эскофье обнаружила, что грезит о первых днях своего супружества.

— Закрой глаза, — говорил ей тогда Эскофье. — Еда требует полного подчинения. — И он клал ей в рот аккуратно извлеченный из раковины морской гребешок. — Чувствуешь вкус моря?

Дельфина чувствовала. И не только соленый вкус моря и водорослей, но и вкус воздуха в тот момент, когда раковину выкапывали из песка.

— Похоже на приближающийся шторм. В сладком мясе гребешка чувствуется некий темный привкус. А ты что чувствуешь?

— Руку Господа.

Ее ничуть не удивляли эти слова. Ведь Эскофье был, в конце концов, истинным католиком.

Пока Дельфина не вышла замуж за Эскофье, всякое поглощение пищи казалось ей занятием чрезвычайно скучным. Ломтик поджаренного хлеба, яйцо, горстка овощей — ей, в общем-то, было все равно, что есть. Ей хотелось одного — писать стихи и существовать как можно дальше от этого глупого мира. Любовь, материнство, брак — все это вызывало у нее презрение. «Женщине, чтобы выжить, нужна только она сама».

Впрочем, отец Дельфины явно имел иные жизненные ценности. Во всяком случае, такой вывод напрашивается. И в итоге во время очередной игры в бильярд — а играл он каждую неделю — он поставил на кон руку собственной дочери.

— Папа, ты что же, проиграл меня?

— Видишь ли, этот Эскофье играл, как человек, буквально одержимый любовью, — попытался объяснить свой поступок Поль Даффис.

Это было просто неслыханно! К тому же Дельфина знала, что ее отец играет очень хорошо. На мгновение ей даже показалось,

что она просто плохо его расслышала. Отец крайне редко проигрывал, хоть и играл каждую неделю, а когда ему все-таки случалось проиграть, он всегда жаловался, что Эскофье обладает явным преимуществом, а это несправедливо: «Ему даже наклоняться не нужно, чтобы увидеть, куда нанести удар кием!»

Замечание было недоброе, но точное. Эскофье и впрямь был чрезвычайно мал ростом.

— Это что же, шутка такая? — снова спросила Дельфина, по-прежнему не веря собственным ушам.

— Какая там шутка! Это начало самой настоящей истории любви! Ты не находишь? — возразил Поль Даффис, надеясь на прощение.

Дельфина не находила. Она и виделась-то с этим Эскофье считаное число раз и всегда в обществе собственного отца. Они, собственно, были почти незнакомы.

— Но, папа, как такое вообще могло случиться?

— Очень даже просто. Он сказал: «Сегодня я выиграю». А я сказал: «И что поставите на кон?», и он ответил: «Все, что угодно, против руки вашей дочери».

— Не понимаю.

— Честно признаюсь, меня предложение Эскофье равнодушным не оставило. Ведь он гениальный шеф-повар! Как я мог ему отказать? Каждую неделю есть приготовленный им обед — это же поистине райское наслаждение!

— И все-таки я не понимаю, папа.

Но она прекрасно все понимала. Надо сказать, Дельфину Даффис вполне можно было назвать девушкой привлекательной. Она обладала этакой здоровой красотой и прямодушием, которое свидетельствовало о наличии в ее характере некоего авантюрного начала. Однако надежды на брак были для нее весьма невелики. «Слишком уж ты независимая», — упрекал Дельфину отец, втайне восхищаясь силой ее духа. И потом, Дельфина уже пользовалась определенным уважением и даже известностью как поэтесса. Кстати, успех она обрела именно благодаря своей независимости, даже, пожалуй, бесстрашию, хотя в девятнадцатом веке бесстрашие и независимость отнюдь не являлись теми свойствами, которые любой потенциальный муж хотел бы видеть в своей жене.

Короче говоря, у Поля Даффиса не было иного выхода, кроме как выдать свою старшую дочь замуж любым возможным способом. Издатель классической литературы, он сам частенько жаловался Эскофье, что занимается таким делом, которому недостает «живости». Сыновей у него не было — только Дельфина и две маленькие девочки-двойняшки, которых он называл

«сюрпризами», поскольку обеим не было еще и трех лет. Случись с ним что, и его семейство осталось бы нищим. Дельфине просто необходимо было найти успешного жениха, а Эскофье в свои тридцать четыре года был, безусловно, успешен. Он, конечно, был старше Дельфины, но не так уж и намного, и давно уже служил в качестве chef de cuisine[1] в ресторане «Ле Пти Мулен Руж», который — как всегда спешил пояснить сам Эскофье — не имел ни малейшего отношения к пользовавшемуся весьма сомнительной славой кабаре «Мулен Руж» на Монмартре. Ресторан «Ле Пти Мулен Руж» был заведением в высшей степени респектабельным. И Эскофье занимал в нем весьма высокий пост.

Однако же этот ресторан был открыт только в течение летних месяцев, а потому Эскофье стал владельцем небольшой продуктовой лавки и ресторанчика в Каннах, открытых в течение всего зимнего туристического сезона.

Изобретательный, трудолюбивый и успешный, Эскофье обладал всеми необходимыми качествами, которые только мог любой отец пожелать для будущего мужа своей дочери. Поля, правда, несколько огорчало то, что Эскофье мал ростом и обладает хрупким сложением, точно ребенок, но он отлично понимал: этот молодой человек обречен на успех. И по характеру Эскофье принадлежал к тому типу мужчин, которые, безусловно, приложат все силы, чтобы обеспечить жену и детей. Собственно, большего Полю Даффису и знать не требовалось. Во всяком случае, именно так он уверял себя. А потому, обняв Дельфину, он сказал ей:

— Ты должна мне верить. В том, что касается кухни, Эскофье — настоящий художник. А ты — настоящий художник в области слов. Вы будете счастливы вместе.

Но ей в последних словах отца явственно послышалось что-то иное: то ли вопрос, то ли сомнение.

А Поль Даффис прибавил шепотом:

— И потом, он мой друг. Я люблю его, можно сказать, как родного сына.

В общем, у Дельфины не было выбора.

На следующий день Эскофье пришел за своей невестой. Дельфина сидела в гостиной на небольшом диванчике в окружении чемоданов и шляпных коробок. Когда Эскофье вошел, она не только не сказала ему ни слова, но даже не пошевелилась; она лишь смотрела на него так, словно видит его впервые в жизни. Он был бледен и явно нервничал; похоже, ему, как и Дельфине, было весьма не по себе. Впрочем, внешне он оказался весьма привлекателен и для повара выглядел

исключительно ухоженным — то есть это тогда он казался ей всего лишь каким-то поваром, простым работником. Одет он был поистине безупречно — в красивую рубашку с запонками, накрахмаленную и тщательно отглаженную, в невероятно дорогой фрак — времен Луи-Филиппа,[2] — в брюки со штрипками и остро заглаженными стрелками. Его темные усы были изящно подстрижены и умащены благовониями. От него пахло лавандой и тальком. Если бы он не был поваром, он был бы почти идеален. Но он, к сожалению, был поваром.

И Дельфина просто представить себе не могла, что всю оставшуюся жизнь проживет с этим человеком.

«Он такой маленький, — думала она, — почти как мальчик».

Эскофье, похоже, прочел ее мысли. На лице у него вспыхнул румянец. И он сказал, глядя не на нее, а на беспорядочно сваленные у ее ног вещи:

— Я не могу заставить вас полюбить меня. Да я и не жду, что вы так сразу меня полюбите. Я прекрасно сознаю, какую шутку сыграла со мной природа, но все же надеюсь, что душа моя окажется для вас достаточно интересной и приятной.

Некоторое время они посидели молча, не зная, что еще сказать. Дельфина слышала, как за дверями гостиной шепчутся ее мать, отец и маленькие сестры. Затем отец громко откашлялся, словно пытаясь привести дочь в чувство и заставить ее заговорить. Дельфина закрыла глаза и сказала:

— Мне говорили, что любовь иногда впоследствии все же приходит. Со временем.

Отец за дверью тут же открыл бутылку шампанского. Вино с шипением вырвалось наружу, выплеснулось на пол, подтекло под дверь и собралось в лужицу у ног Дельфины. И отчего-то при виде этой лужицы она расплакалась.

Первые дни их брака прошли, по сути дела, на кухне кафе «Faisan Doré», «Золотой фазан», в Каннах, владельцем которого был Эскофье. Времени на медовый месяц у них попросту не было: до зимнего туристического сезона оставалось меньше недели. «Я должен составить меню», — сказал Эскофье своей молодой жене, как только они сели в купе ночного поезда.

А утром, сварив кофе, он еще до восхода солнца ушел из дома, оставив Дельфине записку: «Приходи ко мне». Проснувшись, она тщательно оделась и прогулялась пешком до «Золотого фазана», а потом уселась завтракать за длинным кухонным столом, который Эскофье накрыл для нее одной. Там было все как полагается — льняная скатерть и салфетки, серебро и хрустальные бокалы для воды и для вина, а посреди стола в синей фарфоровой вазе красовался букет только что срезанных

алых роз.

Дельфине никогда прежде не доводилось бывать в кухне ресторана. Она оказалась на удивление чистой, аккуратно прибранной, с большими светлыми окнами — в общем, совсем не такой, как она ожидала.

Как только она села, Эскофье принялся читать ей лекцию, словно своей ученице.

— Кухня, — вещал он, — требует четкой организации, а потому я создал некую систему, собственно даже, некую философскую концепцию, над которой еще работаю, — некое подобие иерархии, где каждому отведено соответствующее место, некую brigade de cuisine, кухонную команду. Вместо того чтобы заставлять шеф-повара судорожно метаться, самостоятельно выкладывая на тарелке все составляющие того или иного кушанья, я разделил кухню на отдельные участки, где каждая группа людей выполняет свою работу, и во главе каждой такой группы поставил chef de partie, то есть того шефа, который является главным в игре на данном ее этапе. Таким образом, каждая тарелка перемещается от одного шефа к другому и пополняется различными элементами, а когда кушанье готово, его сразу уносят в зал. Когда-нибудь все кухни будут организованы подобным образом.

Дельфину не особенно интересовала тема организации кухонь в кафе и ресторанах — ни в настоящее время, ни в будущем, — но то, как Эскофье излагал свои идеи, та страсть, с которой он, по всей очевидности, отдавался любимой работе, заставляли ее слушать его рассказ почти с интересом. Отец говорил ей, что Эскофье когда-то служил поваром в армии, затем был военнопленным, так что его связь с армией была совершенно очевидной и сказывалась прежде всего в его любви к систематизации и невероятном стремлении все расставить по порядку. И эта его потребность в глазах Дельфины свидетельствовала о том, как долго ему пришлось жить среди всеобщего хаоса и грязи, каким мучением стало для него подобное существование.

— Я чрезвычайно много размышлял над более совершенной системой организации кухни и надеюсь, что в один прекрасный день мне удастся всемерно воплотить свою идею в жизнь. — Оказывается, он все еще говорил, и Дельфина, вынырнув из собственных раздумий, не удержалась и спросила:

— А мне потом обязательно нужно будет сдавать вам экзамен, профессор?

— Безусловно, — сказал он и поцеловал ей руку. И Дельфина покраснела — впервые в жизни, ибо совершенно не принадлежала

к тому типу женщин, которые легко краснеют. Кстати сказать, они с Эскофье тогда еще, строго говоря, и ложе не делили.

Один за другим на кухню прибывали помощники Эскофье. После теплых объятий и вопросов о жене, о детях — он, как оказалось, весьма близко знал семьи всех своих сотрудников — каждый занял свое, строго определенное место, и работа закипела. Все вокруг Дельфины что-то рубили, резали, чистили. Забили молочного поросенка. Превратили в филе целую корзину рыбы. Ощипали и опалили множество уток. И при этом у каждого было вполне конкретное задание.

— Вот видишь, как прекрасно и в то же время просто действует моя система? Каждый человек отвечает за что-то одно. Когда тарелка достигает нашего poissonier — того, кто готовит рыбные блюда, — он кладет на нее готовую рыбу, а entremétier, являющийся как бы неким посредником, добавляет на тарелку овощи. И при этом каждому ингредиенту того или иного кушанья уделяется максимум внимания.

«Но ведь это всего лишь кухня, — думала Дельфина. — Вы просто готовите еду. Топливо для тела и мозга. Нет, это не поэзия!»

И все-таки это оказалось самой настоящей поэзией. Это стало очевидным, как только начался процесс готовки. Эскофье создавал общую идею, остальные наблюдали и слушали, а затем, каждый в свою очередь, тоже что-то добавлял в создание того или иного кушанья. Эта brigade de cuisine двигалась, как танцоры — по кругу и в весьма четком ритме. Тарелка переходила из рук в руки, и кушанье создавалось на ней, точно строчки стихов, когда они, выстроившись друг за другом в строгом порядке, достигают той или иной степени завершенности.

Дельфина постепенно начинала осознавать, что каждое блюдо именно создается, а не просто готовится, как она готовит себе на кухне кусочек поджаренного хлеба; что каждое кушанье имеет свою собственную красоту и глубину, а значит, и свою собственную поэзию.

Перемена следовала за переменой — и каждая тарелка, переходя от одного шефа к другому, обретала все большее совершенство: маленькие пряные устрицы с Корсики выкладывались в изящном гнезде из розоватой каменной соли; белые стебли спаржи, аккуратно подстриженные, оттеняли салат из копченой утки; выкормленный сливками поросенок, потушенный с грушами и яблоками, был аппетитно обложен молодой картошкой, подрумяненной в утином жире и посыпанной крошкой из первых осенних трюфелей. И при этом каждое новое кушанье казалось еще более удивительным и

прекрасным, чем предыдущее.

После каждой пробы среди шефов возникало живейшее обсуждение. И каждый, вне зависимости от занимаемого на кухне положения, высказывал свои идеи и предложения. Похвалы звучали редко.

Эскофье, сидя напротив своей молодой жены, внимательно наблюдал за тем, как она ест. Он, казалось, взвешивал ее реакцию на каждое новое блюдо. Дельфину это нервировало.

Ей было не совсем понятно, что, собственно, он хочет от нее услышать, и она лишь повторяла каждый раз: «Восхитительно!», пока Эскофье не сказал, что больше не может этого слышать.

— Нет. Не восхитительно, — поправил он ее. — В этих кушаньях есть то, что я называю изысканностью, совершенством. Некий пятый вкус. Горький, соленый, кислый, сладкий и изысканный. Или совершенный. Я рассказываю людям об этом, и они считают, что я все придумываю, но ведь ты же чувствуешь этот вкус своим языком, а значит, изысканность или совершенство данного блюда соответствует тому, как оно было задумано первоначально. А основа этого совершенства — хороший бульон из телятины. Когда-нибудь все это признают. Но от тебя я вовсе не жду подобных признаний. Просто постарайся воспринимать то, что лежит на каждой очередной тарелке, как стихи. Ведь мало сказать, что пища вполне съедобна или что слова написаны правильно и стоят на месте. Нужно понять, где в алхимии каждого блюда его красота. Где проявление природы божественного!

— Но ведь это всего лишь еда, Огюст!

— Возможно — когда шефом является кто-то другой. Я же, подавая тебе то или иное кушанье, стараюсь не только дать тебе питание, необходимое для продолжения жизни, но и изменить твое мировоззрение. Я предлагаю тебе некое творение, позволяющее одну-единственную сырую морковку увидеть такой, какой ты никогда не видела ее раньше, рассказать не только о ее красоте, но о неожиданных способностях этого корнеплода, выросшего в земле, — ибо я заставляю этот корнеплод петь. Я дам этой морковке новую жизнь, а она, в свою очередь, даст жизнь и тебе, ибо, когда ты ее съешь, она станет частью твоей кожи, твоих волос и зубов. Вот почему, склоняясь над тарелкой, ты в первую очередь должна спросить себя: где в этой красоте понимание того, что Бог есть? Где здесь свидетельства Его любви?

И с этого дня Дельфина никогда уже больше не относилась к еде по-прежнему.

— А теперь мы все начнем сначала, — сказал Огюст Эскофье своей команде. И они принялись создавать новые кушанья,

которые подавали клиентам, а затем все вместе обсуждали, критиковали и улучшали.

Несмотря на все попытки Эскофье обслужить Дельфину по-королевски, кухня все-таки оставалась кухней, и через некоторое время жара там стала поистине нестерпимой. Только уголь и кокс способны дать достаточно высокую температуру для обжаривания, или быстрого подогрева, или финального подрумянивания, и через несколько часов кухня, где плиты топились постоянно, более всего напоминала Дельфине ад. Она, молодая жена Эскофье, постаралась одеться должным образом и явилась к нему на работу в шляпке, жакете, перчатках и хорошеньких туфельках, но вскоре из-за невыносимой жары ей стало казаться, что это ее поджаривают на плите. Сперва она сняла шляпку, затем перчатки, затем жакет и жилет, и мало-помалу все эти предметы туалета оказались аккуратно сложенными в сторонке; тщательно завитые и причесанные волосы Дельфины развились и повисли вдоль лица неопрятными прядями.

Через некоторое время все в кухне стало казаться ей каким-то преувеличенным. Поварская команда двигалась в грохоте грозовых облаков. Ароматы просто оглушали; запахи жарившегося на углях ягненка или земляники, превращенной в пюре и сдобренной свежей мятой, заставляли Дельфину буквально стонать от наслаждения.

А Эскофье в центре всего этого ада в своем фраке времен Луи-Филиппа и в брюках со штрипками выглядел абсолютно спокойным и невозмутимым. Пока его помощники в белых кухонных фартуках и колпаках продолжали танцевать вокруг него свое бесконечное болеро, он не только ни на мгновение не переставал направлять их движения, но и на вопросы Дельфины отвечал прежде, чем она успевала их задать.

— Традиция носить белые колпаки появилась во времена такого великого мастера, как Мари-Антуан Карем. Колпак не только защищает волосы от огня, но и указывает, какой ранг ты занимаешь. Мастера по изготовлению соусов и пекари носят самый обыкновенный колпак; шеф подразделения — невысокий колпак в складку; а у самого главного шеф-повара на голове красуется высоченный колпак кипенно-белого цвета, и количество складок на нем зависит от того, сколько способов приготовления яиц он знает. Каждому ясно, что этот человек здесь самый главный. Ведь его колпак самый высокий.

— Но почему же ты не носишь колпак?

— Ношу. Хотя, если честно, считаю это для себя унизительным. Большинство шеф-поваров знают не более сотни

способов приготовления яиц, именно поэтому и у колпака есть определенные ограничения: максимум сто складок. А вот мне, например, известно шестьсот восемьдесят пять способов, так что я, надевая колпак с сотней складок, вынужден идти на компромисс. И это, по-моему, никуда не годится.

В этом море белого Эскофье в своем светском платье казался солнцем, вокруг которого крутится множество иных планет. И на этих планетах одни опаляли тушки птицы, другие что-то рубили или резали, но все это делалось в полном молчании. А он замечал все на свете и все на свете предвидел заранее. Здесь, у себя на кухне, он был царь и бог, ему удавалось все держать под контролем, и сейчас он казался Дельфине куда привлекательнее любого из тех мужчин, с которыми она была знакома раньше. И по мере того, как тянулся этот долгий день, она стала замечать, что сердце ее начинает биться быстрее, стоит ей взглянуть на Эскофье. Он был хорош собой — волнистые волосы, темные быстрые глаза, матовая бледная кожа; мало того, он словно светился, охваченный вдохновением. Он надевал туфли на очень высокой платформе, позволявшие ему с его малым ростом не только управляться с тем, что стоит на плите, но и до некоторой степени возвышаться надо всеми, хотя кому-то, возможно, это и могло бы показаться смешным. И потом, он обращался со всеми так мягко, с такой добротой, какой Дельфина никогда прежде в мужчинах не видела.

Все здесь называли его «Папа». Что бы ни случилось, Эскофье никогда не кричал, не выходил из себя. Каждый раз, когда он, казалось, вот-вот взорвется, он лишь теребил мочку уха большим и указательным пальцами, а потом тер щеку, точно усталый ребенок. Все споры решались за пределами кухни и непременно шепотом.

— У меня на кухне полагается вести себя вежливо и ожидать от других того же, — говорил он. — Любое другое поведение у нас здесь считается неприличным, ибо все мы воспринимаем кулинарию как искусство, а приготовление пищи считаем истинно джентльменской профессией.

И это действительно было так. Дельфина вскоре поняла, что у Эскофье на кухне вежливые манеры ценятся превыше всего. Никаких ругательств. Никаких потасовок. Никто не курил и даже не думал о том, чтобы пропустить стаканчик. Известно ведь, что повара, желая утолить жажду и повысить себе настроение, частенько прибегают к вину, которое на кухне всегда имеется в изобилии, однако на кухне у Эскофье для утоления жажды имелся особый пшеничный напиток, созданный медиками специально по его заказу и, кстати, довольно вкусный.

— Во многих кухнях невыносимая жара, бесконтрольное употребление вина, наличие острых ножей и горячий темперамент, свойственный шеф-поварам, нередко приводят к насилию. Однако насилие и совершенная кулинария есть вещи несовместные.

У Эскофье на кухне даже самые простые вещи казались совершенно иными. Например, человека, который обычно громко кричит, сообщая на кухню о заказах, принятых официантами, — его повсюду называют просто «крикун», — здесь называли «объявляющим»; впрочем, здесь и кричать-то строго запрещалось. Шефы и их помощники во время работы переговаривались исключительно шепотом.

— Горячее время на кухне — не время для горячих слов. Приготовление пищи — самое священное из искусств, и к нему нужно относиться с должным почтением.

Дельфина видела, что под конец рабочего дня Эскофье пожал руку каждому члену своей команды и каждому сказал: «Благодарю вас, шеф», даже судомойке.

— Тут вопрос уважения, — пояснил он жене. — У каждого из них должно быть желание когда-нибудь сменить меня на моем посту. — Он налил ей бокал «Моэ». Сам он пил редко и, как он выражался, «исключительно в медицинских целях». И не курил. Это Дельфине очень понравилось.

— Ну, а теперь еще одно, последнее блюдо, — сказал Эскофье. Солнце уже почти село, и он зажег натуральные восковые свечи, вставил их в серебряный канделябр и поместил его посредине накрытого для нее стола.

Последнее блюдо оказалось очень простым. Шесть крупных коричневых яиц, унция нежного сливочного масла и глубокая сковорода poêle. «Как ни странно, американцы со свойственным им очаровательным простодушием именуют poêle „сковородкой“, хотя на ней не жарят, а скорее варят, и я не понимаю, откуда, собственно, взялось такое название», — вот и все, что Эскофье для этого потребовалось. Он разбил яйца в миску, но не слишком их перемешивал, добавил чуть-чуть соли и перца и поставил сковороду на самый слабый огонь. Затем одним быстрым движением наколол на острие ножа очищенную дольку чеснока и, держа ее на весу, словно некий приз, сказал с удовольствием:

— Мадам Эскофье! — Казалось, он пробует на вкус звучание ее нового имени.

Лицо у него слегка блестело от испарины — как, впрочем, и у нее. Если честно, то ее батистовая блузка, и юбка, и даже чулки насквозь промокли от пота, а длинные темные волосы совсем растрепались и выглядели неопрятно. Больше всего на свете

Дельфине сейчас хотелось принять ванну и выпить стакан холодной воды. И все же, когда Эскофье торжественно произнес ее имя, она тут же забыла о своих страданиях.

— Мадам Эскофье, подойдите сюда.

Голубой огонек мерно гудел под poêle. Было так тихо, что Дельфина слышала собственное дыхание.

— Дельфина Даффис Эскофье, — снова сказал он. — Как очаровательно звучит, не правда ли?

Она стояла у того края длинного кухонного стола, где обычно трудилось подразделение «нарезальщиков» — то есть примерно на расстоянии вытянутой руки от Эскофье. Масло начинало таять. Он поднял руку с надетым на острие ножа зубчиком чеснока.

— Это мой секрет. Я всем говорю, что яйца готовились на особой серебряной сковороде и как раз это придает яичнице такой замечательный вкус.

— Почему же не сказать им, что это заслуга чеснока?

— Чеснок — пища крестьянская. Если они узнают, то могут счесть себя униженными.

— Но ведь пахнет-то чесноком! И они верят в «серебряную сковороду»?

— Конечно. Я ведь, в конце концов, Эскофье.

— И я теперь — тоже Эскофье.

— Да, — подтвердил он, явно довольный. — И эта истина мне чрезвычайно приятна.

И он поцеловал ей руку — медленно перецеловал все пальцы один за другим, не сводя с нее глаз. Дельфина чувствовала, какой жар исходит от его тела.

— А теперь, — тихо сказал он, — мы помешаем масло с помощью нашего секретного оружия, затем дадим яйцам чуть-чуть схватиться и снова помешаем. Нежно.

Затем он поправил себя:

— Нет, мешать нежно будете вы, мадам Эскофье. Я весь день для вас готовил. Теперь ваша очередь.

Дельфина отшатнулась с таким видом, словно сейчас стрелой вылетит из кухни.

— Но я не умею готовить! Во всяком случае, делаю это очень плохо.

— Мешайте, — сказал он тихо. Не приказал — пригласил.

— Нет, я не могу.

Он покачал головой.

— Можете. Я захотел, чтобы вы стали моей женой, в ту же минуту, как впервые увидел ваши глаза — они у вас совершенно бесстрашные. — Он вручил ей нож, и она взяла его, наклонилась над столом и стала мешать. Движения у нее были неловкими,

осторожными и какими-то незавершенными. Она вообще едва прикоснулась к растопленному маслу.

— Так не пойдет, — прошептал Эскофье, взял ее за руку, ласково подвел поближе к сковороде и сам встал точно напротив. — Какой запах вы чувствуете?

— Масла.

— На данном этапе вам следовало бы чувствовать только запах сливок с легкой примесью чеснока. Когда пахнет маслом, это значит, что оно начинает подгорать. Нужный аромат не может быть создан на слишком сильном жару. Приверните пламя. Еще. Еще. Некоторые вещи нельзя торопить. Некоторые вещи требуют нежных рук.

Затем, взяв своей рукой ее руку с зажатым в ней ножом, а второй рукой обвив тонкую талию Дельфины, Эскофье просунул руку чуть дальше и очень осторожно, медленно вылил разбитые яйца в растопленное масло — точно золотую ленту прямо в центр сковороды.

Он стоял так близко, что Дельфина чувствовала на шее его быстрое дыхание. Она словно и сама пропитывалась тем жаром, что исходил от него.

— Одно мгновение, чтобы яйца схватились, и снова начинайте помешивать, — тихо сказал он. — Яйца не должны готовиться слишком быстро, иначе образуются комки, а этого следует избегать в первую очередь. Так что мешайте — медленно, нежно. Медленно. Вы понимаете?

Она понимала.

Так они стояли довольно долго — помешивая и ни о чем другом не разговаривая. Просто стояли, прислонившись друг к другу. Да слова им были и не нужны.

Наконец Эскофье отошел от нее, одним ловким поворотом ножа извлек мякоть из двух бриошей, затем порубил кусок масла мелкими кубиками. А Дельфина все продолжала мешать, стараясь не смотреть на мужа и по-прежнему ощущая исходивший от него жар; яйца на сковороде тем временем приобрели маслянистый оттенок и блеск, но были еще довольно жидкими.

— Finis,[3] — прошептал он, приподнял ее волосы, поцеловал ее в шею и снял сковороду с огня. Затем посыпал содержимое сковороды рубленым маслом, добавил сливок и двумя поворотами ложки выложил готовые яйца в углубления, вырезанные в бриошах, а сами бриоши положил на фарфоровые тарелки.

Один вкус. Один поцелуй. И она пропала.

Воспоминания о тех мгновениях и теперь заставляли ее краснеть.

И вот пятьдесят пять лет спустя она должна была напомнить Эскофье о том вечере и обо всем остальном — когда он готовил только для нее одной, когда он занимался любовью только с ней одной. Когда он принадлежал только ей и больше никому.

Это был, в конце концов, ее последний шанс. Она умирала, уж это-то было совершенно ясно. И за все эти годы Эскофье так ни разу и не создал ни одного блюда в ее честь. Специально для нее. Короли, королевы, императоры, герцоги, герцогини, оперные певцы, кардиналы, дипломаты, клоуны, парикмахеры-стилисты (всяким там «помпадуршам»[4] было посвящено как минимум по два кушанья!), американские президенты, актрисы (а уж сколько кушаний было создано для Сары Бернар[5] — Дельфина просто со счета сбилась!), художники, музыканты, домашние хозяйки, завсегдатаи ресторана, персонажи любимых литературных произведений, зарубежные страны и даже девушка-цветочница — бесконечная вереница людей, для которых Эскофье создавал именные блюда. Даже последним пассажирам «Титаника» была дарована такая милость в виде целого пространного меню, придуманного Эскофье специально для того грандиозного, но в высшей степени несчастливого круиза. Но она, Дельфина, была забыта!

Она знала, что Эскофье способен всего лишь с помощью ложки сливок и горстки тертых трюфелей позволить ей жить вечно. Не столь уж многие помнили теперь великую оперную диву Нелли Мельба.[6] Но когда она пела в «Лоэнгрине» Вагнера, ее парящий голос трогал до глубины души всех, кто находился в лондонском театре «Ковент-Гарден», включая Эскофье. И вот, хотя позабыты подробности ее тогдашних выступлений, как и сама опера «Лоэнгрин», всем в мире известны разнообразные вариации десерта под названием «персики Мельба». Возможно, правда, что, в отличие от созданного Эскофье оригинала, они не всегда покрыты кружевами сахарных нитей, и подают их не всегда в серебряной мисочке на куске льда, которому придана форма крыльев тех мифических лебедей, что появляются в первом акте «Лоэнгрина»; и все же этот десерт по-прежнему состоит из зрелых персиков, ванильного мороженого и пюре из подслащенной сахаром малины, и он почти наверняка по-прежнему называется «Мельба».

Мадам Эскофье много раз просила мужа изобрести и для нее какое-нибудь особенное блюдо, но он всегда отказывался.

— Нельзя. Не следует даже пытаться дать определение столь возвышенному.

— Ты боишься?

— Конечно.

Она не верила.

И вот теперь Дельфине нужно было как-то убедить Эскофье, чтобы он все-таки создал кушанье в ее честь. Однако она не представляла, как этого добиться, и решила призвать на помощь свою кухарку Сабину.

Глава 2

Сабине еще никогда не доводилось видеть такую кухню, как на вилле «Фернан». Это была не кухня, а какой-то кошмар — слишком много всего. Все ящики и подсобные помещения битком набиты самыми разнообразными вещами. В одном из буфетных ящиков, например, Сабина обнаружила сразу сорок деревянных ложек. А в другом — поистине невероятное количество всяких форм и формочек для масла и для выпечки: и в виде кроликов, и в виде слонов, а также — лебедей, крестов, деревьев, звезд и полумесяцев; там были всевозможные разновидности Деда Мороза и Санта-Клауса, разнообразные флёр-де-лис, огромный прайд львов и целое стадо ягнят. Разумеется, на кухне имелось и сколько угодно формочек для птифуров, тартинок, бисквитных пирожных, бриошей, tartlette-croustade,[7] шарлоток, мороженого обычного и пирожного из мороженого, «паундкейков»[8] и terrine à pâte.[9] Там можно было найти специальные спицы для шпигования салом, различной формы жаровни, в том числе и конической формы, и великое множество ножей, в том числе для чистки и резки картофеля, толкушек для приготовления пюре и всевозможных веничков для взбивания. Разнообразные метелочки для смазывания буквально толпились на кухонном столе и падали при малейшем прикосновении. Фарфоровые блюда и глиняные миски были засунуты в каждую щель, и в каждом углу высились пирамиды коробок со столовым серебром, с фарфоровыми тарелками и салатницами, которые Эскофье покупал на всяких распродажах и аукционах для своих ресторанов. Столовых приборов и тарелок — причем кое-что пребывало в идеальном состоянии, а кое-что стало, пожалуй, несколько щербатым — могло, казалось, хватить на несколько армий, и то осталось бы.

Каждая кастрюля и сковорода, каждая банка консервов, каждая ложка и тарелка — все это было частью жизненной истории Эскофье. И все это теперь попросту собирало пыль.

Но что еще хуже, минувшим августом благодаря какому-то маленькому чуду помидоры уродились в невероятном изобилии, и мадам Эскофье велела Сабине притащить на кухню столько помидоров, сколько она сможет найти.

— Рвите помидоры на огороде. Покупайте. Крадите. Мне все равно, — сказала она. — Мы должны прямо-таки купаться в помидорах.

И они купались. На кухне были собраны помидоры всех оттенков и размеров — и розовые, толстокожие и приземистые; и

красные, продолговатые, с тонкой и блестящей, как дешевый лак, кожицей. Ящики с помидорами стояли и на полу в кухне, и в коридоре, и у выхода на черную лестницу. Мелкие, жемчужной формы, или крупные, в форме груши, недозрелые или перезрелые, помидоры портились и истекали кровавым соком на белой мраморной столешнице кухонного стола, возле которого Сабина торчала часами, сдирая с проклятых овощей кожицу и недобрым словом поминая своих нынешних эксцентричных хозяев.

— Для чего вам столько помидоров?

— Для сочинения историй, — отвечала Дельфина.

— Сумасшедшие! — бурчала себе под нос Сабина.

Сабина успела проработать в семействе Эскофье всего неделю, но почти сразу же после ее появления дети стали высказывать Дельфине свои опасения. И она, безусловно, понимала их беспокойство. Сабина была весьма дерзкой девчонкой с рыжими волосами, упрямым взглядом и ярко выраженной хромотой, которая, как полагала Дельфина, и послужила причиной того, что отец Сабины чуть ли не силой заставил дочь служить у чужих людей. Он явно считал, что никто не возьмет замуж девицу с таким серьезным физическим недостатком, какой бы красавицей она ни была, — а Сабина действительно была настоящей красавицей, — и она так и будет всю жизнь переходить от одного хозяина к другому, из одной кухни в другую.

— Моя дочь принадлежит вам, — сказал он Дельфине, — до тех пор, пока сможет быть вам полезна. А в качестве ответной услуги месье Эскофье, возможно, окажет мне любезность и осмотрит мое хозяйство? А может, и советами своими поделится? Или деньжат подкинет? Мы могли бы отлично поработать с ним вместе, как он когда-то работал с месье Ритцем. Я ведь собираюсь открыть на курорте новое кафе, как только события примут иной оборот. Вы, может быть, слышали?

Она слышала. Все в Монте-Карло слышали об этом чудаке из Парижа. У него не было здесь ни связей, ни знакомых. «Как только события примут иной оборот» — это же просто смешно! Великая депрессия, охватившая Америку, накрыла своей тенью и все прочие страны мира, даже Монако. И богачи не были уже столь великолепно богаты. Они, правда, по-прежнему приезжали из Нью-Йорка в Париж, в Лондон, в Канны, в Голливуд, в Монте-Карло, в Биарриц, в Женеву — но потом возвращались обратно. Они по-прежнему пили перед завтраком пунш с молоком и бренди, а перед ланчем и обедом — мартини; они по-прежнему во время любой трапезы заказывали шампанское. Они по-прежнему с

восторгом воспринимали автомобильные гонки на большой приз «Клуба Монако»; по-прежнему ставили целое состояние на алжирцев, французов и американцев на «Бугатти», «Феррари» или на любом другом авто, окрашенном в зеленые цвета английских состязаний в скорости. И все же прежний энтузиазм погас. Все разговоры были только о войне.

«Как только события примут иной оборот». Да он просто дурак! Война уже просачивалась в каждый дом, в каждую душу, в каждый сон.

В былые времена Дельфина наверняка отказалась бы от подобного предложения. Силой заставить дочь служить чужим людям? Это полностью противоречило всем ее убеждениям! И все же она взяла Сабину в свой дом. Она ощущала некое родство с этой девушкой. В конце концов, и ее, Дельфины, собственный отец некогда обошелся с нею аналогичным образом, сочтя ее непригодной для замужества. Впрочем, истинный смысл того, почему отец так поступил с Сабиной, был куда сложнее.

Эта девушка имела безусловное сходство с актрисой Сарой Бернар.

— Скажи-ка мне еще раз, как тебя зовут?

Даже в голосе Сабины звучали те же серебристые нотки, похожие на звуки флейты, которыми так славилась Сара Бернар. На мгновение Дельфина решила, что ей все это просто кажется, что морфин, к которому она давно уже была вынуждена прибегать, все-таки исказил ее восприятие. Она пришла в страшное возбуждение. Сара давным-давно умерла, уже лет тринадцать прошло, а то и больше, и все же вот она, стоит перед нею, как живая! А может, все-таки ей, Дельфине, это кажется? И вместе с возникшим перед нею призраком молодой Сары вновь пробудилась та старая боль, та старая ревность. Но ревность и боль, как ни странно, принесли ей некое успокоение. Когда Дельфина видела перед собой эту девушку, так сильно похожую на Сару, такую молодую и цветущую, такую живую и дерзкую, ей начинало казаться, что и сами они, Дельфина и Эскофье, вновь стали молодыми. И потом, Сара Бернар, разумеется, была Сарой Бернар.

И Дельфина ничего не смогла с собой поделать; она приняла Сабину в свой дом, испытывая к этой девушке какую-то странную нежность.

К сожалению, как повариха Сабина никуда не годилась. Ей буквально все приходилось объяснять по сто раз, и если бы Дельфина не была прикована к инвалидному креслу, она бы, наверное, предпочла готовить сама. Однако ни ее невестка Рита, вдова Даниэля, ни все ее многочисленные племянницы, пасшиеся

у них в доме, не умели толком даже курицу поджарить. А ее родная дочь Жермена была слишком скромна и на кухне Эскофье не осмеливалась даже ложку в руки взять. Правда, Жанна, жена ее второго сына Поля, готовить умела, но ей было интересно только возиться с зимними заготовками; она обожала делать впрок разные варенья, маринады и прочие припасы, но делала это лишь в компании самого Эскофье. И потом, Поль с Жанной жили в Париже, неподалеку от площади Звезды, и приезжали только в тех случаях, если Дельфине или Эскофье становилось хуже.

Таким образом, повар в доме был просто необходим, но вместо повара они получили Сабину.

И теперь эта девица творила с помидорами нечто ужасное. Дельфина просто терпение теряла.

— Ты же знаешь, что, если опустить помидоры в горячую воду, кожица потрескается, и ее гораздо легче будет счистить. Да она попросту сама слезет.

— Знаю.

— Так почему же ты этого не делаешь?!

— От горячей воды на кухне еще жарче становится.

— Но ведь ты повреждаешь мякоть!

— А от кухонного жара у меня голова кружится!

«Бесполезно!» — Сабина пнула носком туфли ящик с помидорами.

— Как вы можете сочинять истории с помощью томатного соуса? В этом же нет ни капли смысла.

В общем, с этой Сабиной требовалось немалое терпение.

Дельфина хотела объяснить ей, что сочинение историй требует участия и сердца, и ума, и вкуса; только с помощью всего этого самое простое кушанье можно превратить в поистине роскошное блюдо. И хорошо рассказанная история, правдива она или нет, способна напомнить любому: мир — это некое волшебное место, в котором и ты, безусловно, можешь запросто очутиться, если уплатишь определенную цену. Ведь всякое волшебство непременно имеет свою цену; и порой эта цена — любовь. Но Сабина вытерла помидорный сок со щеки и заявила:

— Детей историями не накормишь!

И это была сущая правда. Дельфина понимала: в доме слишком много голодных ртов и слишком мало денег. Эскофье был знаменит, но совершенно разорен. Он потерял все, что сумел заработать за свою жизнь. Его пенсия была просто смешной: доллар в день. Мировая война сожрала и те немалые средства, которые он вложил в российские проекты; их дом был заложен-перезаложен, а новая книга Эскофье «Ma Cuisine», «Моя кухня», совсем не пользовалась спросом. Ну и ладно, это уже не имело

значения. Все заготовки, сделанные нынешним летом, как теперь и все эти помидоры, были для него. Это был последний дар Дельфины.

И ей очень хотелось сказать Сабине: «Знаешь, история и то, как ты ее рассказываешь, — это и есть сама жизнь».

Но она сказала всего лишь:

— Сабина, пора звать месье Эскофье.

И горе-повариха, недовольно надув губы и сильно хромая, поплыла прочь, точно океанский лайнер в открытом море.

А через некоторое время на кухню спустился Эскофье. У него побаливало сердце; точнее, давало о себе знать. И руки сильно тряслись. И походка порой становилась какой-то странной — он словно скользил по полу, слегка приволакивая ногу; Дельфине было тяжело смотреть на все это.

— Девочка сказала, что теперь мы перешли к консервированию томатов? — спросил Эскофье и решительно вошел в кухню. Одет он был как всегда и полностью готов к приходу любых гостей. Его черный фрак — все тот же, времен Луи-Филиппа — несколько залоснился от старости, и галстук несколько выцвел, и рубашка совсем истончилась, и манжеты обтрепались.

«Время — точно брошенный в нас камень», — думала Дельфина.

Повариха следовала за Эскофье по пятам.

— Вот и ваш Эскофье пришел, — объявила она, словно Дельфина не способна была разглядеть прямо перед собой собственного мужа.

«Пожалуй, следует все-таки влепить ей пощечину», — пронеслось у Дельфины в голове.

— Сабина, — сказала она девушке, — там, в винном погребе, есть пустые бутылки. Пожалуйста, принеси их.

— Что, все?

«Пожалуй, даже две пощечины».

— Да, все.

Девица, явно озлившись, унеслась прочь. Она все-таки очень сильно прихрамывала.

И Дельфина вдруг почувствовала себя жестокой, даже беспощадной. И ужасно беспомощной. Чересчур беспомощной. К подгнивающим помидорам уже проложили дорожку муравьи, неторопливые и уверенные, как тщеславие.

— Муравьи, — сказал Эскофье, устраиваясь возле инвалидного кресла Дельфины. Он стал каким-то ужасно усохшим. И сильно запыхался от ходьбы. Полуденное солнце заливало кухню своими жаркими лучами, и в этом мареве

Эскофье казался Дельфине скорее сном или видением, а не человеком из плоти и крови.

Он поднял с пола жирного черного муравья и понюхал его.

— Хорошо бы обмакнуть их в шоколад.

— Это же муравьи!

— Это не просто муравьи, а черные муравьи. Их надо окунуть в теплый шоколад, а когда он застынет, они останутся внутри.

— Живые?

— Да. Погребенные заживо. Но смогут прожить там еще недели три.

— Это ужасно!

— Нет. Это очень вкусно. И, когда кусаешь, они такие сочные! Кстати, они порой еще и драки между собой устраивают — там, в шоколаде. — Черный муравей, действительно очень крупный, отчаянно сопротивлялся, пытаясь вырваться из пальцев Эскофье. — У нас в доме есть шоколад? Между прочим, для этого блюда пригодны только вот такие крупные черные муравьи, как этот. У рыжих вкус чересчур острый.

Солнце било Эскофье прямо в глаза. Он щурился, внимательно поглядывая на Дельфину. Руки у него были все перепачканы чернилами. От него пахло какой-то кислотой и потом.

— Но это же варварство!

— Ничего подобного. Два яичных желтка, ваниль, сливочное масло — это в высшей степени цивилизованный рецепт.

— Ты его только что выдумал!

За кухонным окном дети с криками играли в чехарду и в «слона». Дельфина хорошо их видела. Они, пригнувшись, по очереди прыгали друг через друга, потом выстроились на дорожке, и сперва один вскочил другому на спину, потом еще один и еще, а потом все со смехом и визгом повалились на землю.

— Ты бы и собственных внуков съел, когда никто не видит.

Он выглянул в окно.

— Я просто не знаю, как у тебя только язык поворачивается говорить такое! А они, по-моему, здорово веселятся, тебе не кажется?

Дети так орали, что Дельфина не сразу поняла: Эскофье продолжает что-то говорить.

— Excuzez-moi?[10]

— Я сказал, что теперь обдумываю новые мемуары в виде краткой поваренной книги. Так сказать, моя жизнь в рецептах различных блюд. Одно кушанье за другим. Каждый шеф-повар в мире захочет иметь такую книгу. Ее ждет мгновенный успех.

Будучи дочерью издателя, Дельфина прекрасно знала, что у

большинства шеф-поваров сейчас попросту нет денег на подобные книги. Та книга, которую они с Эскофье написали вместе, — «Les Fleurs en Ciré», «Цветы в воске», — была поистине прекрасна. Она давала возможность любому научиться создавать чудесные цветочные инсталляции в воске, но, увы, оказалась весьма дорогой в производстве: там было очень много иллюстраций, включая автотипический портрет самого Эскофье, и бесчисленное множество фотографий различных гравюр. Правда, последнее переиздание «Цветов в воске» продавалось неплохо, но реальной выгоды от этой книги они почти не получили. А поскольку теперь на горизонте маячила новая война, Дельфина не сомневалась: новая книга Эскофье, как и все предыдущие, особой прибыли не даст; этого не хватит даже на оплату ежемесячных счетов.

— Ты уверена, что не хочешь приготовить муравьев в шоколаде? — снова спросил Эскофье. — Мы могли бы сказать детям, что это такое, только после того, как они все съедят. Было бы забавно посмотреть, какие лица будут при этом у их родителей.

Дельфина крепко стиснула пальцами перепачканную чернилами руку мужа.

— Нет. Никаких муравьев. И никаких книг по кулинарии. Тебе нужно написать о тех знаменитых клиентах, которых ты знал, поведать читателям их тайны. Вот уж такая книга наверняка будет продаваться. Всем захочется узнать, как на самом деле жили всякие знаменитости, а ты один из немногих, кто действительно многое может об этом рассказать. А о кулинарии ты и так уже написал достаточно — множество статей, и даже целый журнал выходил, и несколько книг кулинарных рецептов издано и переиздано. Ну, и что тебе дали все эти «La Riz» и «La Morue»? Кому нужны книги, посвященные рису и треске? А «Моя кухня» — книга о том, как готовить дома, — только что опубликована. Сколько времени прошло с тех пор, как ты обновил и переиздал «Le Guide»? Года два, не больше?

— Четырнадцать лет. И хотя, по твоим словам, «Le Guide Culinaire» — это просто книга кулинарных рецептов, она все же принесла нам наибольший доход. В каждой кухне необходимо иметь самые разные книги, посвященные искусству кулинарии.

— Только на эти книги ни у кого денег нет. И писать еще одну — попросту время терять. Люди теперь хотят читать о красивой жизни богачей. О тайнах королей и королев. Кто, как не ты, мог бы рассказать им об этом массу историй.

— Людей, которые занимаются готовкой, по-прежнему интересует, как это делать наилучшим образом. Они и дюжину таких книг купят, если я их напишу.

— Но Германия…

— Вечно эта Германия!

У Дельфины больше не было сил слушать его.

— Сабина!

Оказалось, что девушка уже стоит с нею рядом и держит в руках коробку с пустыми бутылками из-под шампанского.

— И совсем необязательно так кричать, мадам, — сказала она.

— А что вы намерены делать с этими помидорами? — спросил Эскофье. — Они же повсюду. Мы что, прямо сейчас соус готовить будем? — В глазах у него появился знакомый огонек — таким взглядом шеф-повар обычно оценивает неожиданно свалившееся на него изобилие.

— Мякоть надо раздавить, сделать соус и слить его в бутылки из-под шампанского. Разве это не так делается? Вы ведь так делали в «Ле Пти Мулен Руж»?

— А нам прислали фирменные ярлыки с именем Эскофье?

— Нет. Ведь сейчас август. Все в отпуске.

— Неужели мы не могли подождать?

— Сабина, дай месье помидор.

Повариха поставила пыльную коробку на пол, вытерла грязные руки фартуком и взяла из раковины один помидор. Он был такой большой, что не умещался на ладони, и такой спелый, что сок из-под лопнувшей кожицы стекал у Сабины по руке и капал на пол. Она протянула помидор Эскофье. На фоне окна, из которого мощным потоком лился полуденный свет, она со своими дикими кудрями и презрительным взглядом была до такой степени похожа на Сару Бернар, что Эскофье оторопел: как это он сразу не заметил столь удивительного сходства?

— Сара? — еле слышно спросил он.

Хотя именно такой реакции Дельфина и ожидала, но выражение лица Эскофье — смесь смущения, радости и любви — причинило ей острую боль.

«Я стала совсем старой и глупой», — подумала Дельфина.

— Ее зовут Сабина, — сказала она мужу. — Да положи ты этот помидор! Сабина, оставь нас.

Эскофье взял у девушки помидор. Понюхал его. Подержал в луче света у кухонного окна. Было видно, как сильно дрожит у него рука.

— Цвет хорош, — сказал он Дельфине. — Отважный цвет. Очень на тебя похож. — Он куснул помидор и медленно разжевал мякоть. Сок тек у него по рукам, пятная тщательно отглаженные манжеты рубашки.

— Ну что, вкусно? — спросила она.

— Oui, — сказал Эскофье. — Да. Очень вкусно. Просто замечательно.

И он протянул помидор Дельфине — попробовать. Она наклонилась и, зажмурившись, откусила.

— Лето. Это настоящий вкус лета.

— Верно. А лето делает человека беспечным, не так ли?

— Нет.

Сабина откашлялась и заявила:

— Надо бы этих муравьев отравой побрызгать.

— Только не на кухне! — отрезала Дельфина.

Эскофье отдал девушке надкушенный помидор. По ее руке бежал какой-то случайный муравей. Эскофье снял муравья и спросил:

— Сабина, вы любите муравьев? Они очень хороши в шоколаде.

— Non.

— Нет? А помидоры?

— Non.

— Помидоры — такие печальные овощи, вы не находите? Израненные, как сердце, верно?

— Non, — сказала Сабина, стряхивая заблудившихся муравьев в раковину. — Сердце, израненное оно или нет, это просто мышца, и оно обычно пурпурного или розового цвета. Во всяком случае, у коров это именно так. А помидор — это овощ. И он перезрел настолько, что расползается прямо в руках.

— Она просто восхитительна, — рассмеялся Эскофье. — Она, похоже, даже муравьям нравится.

— Она — Сабина, — напомнила ему Дельфина.

— Я уже понял это. А ты?

— Она — повариха. И только.

— Но повариха — это же очень важно; повар — это все.

— Хороший повар. Шеф-повар — это все. А наша повариха — самая обыкновенная девушка.

— Сабина, подайте мне «Le Guide Culinaire». Быстро. Вы должны доказать мадам, что вы не просто девушка, но и кое на что способны.

Сабина положила помидор обратно в раковину и прямо над ним стала мыть руки. В воздухе запахло мылом с оливковым маслом.

— Сабина! Осторожней! Теперь все помидоры в мыле. Их придется заново перемыть, — сказала Дельфина, но на ее слова, похоже, никто даже внимания не обратил.

Эскофье медленно снял свой фрак; в какой-то момент рука его застряла в рукаве, но он решительно ее высвободил и закатал

рукава рубашки. Потом достал из ящика чистый фартук. Сабина сняла с полки указанную книгу.

— Страница двадцать вторая, — сказал Эскофье. — Соленая свинина. Морковь. Лук. Сливочное масло. И крепкий белый бульон, верно?

Сабина прочитала рецепт и кивнула. В этой толстой книге были тысячи рецептов. Девушку явно поразила способность Эскофье точно называть номер страницы, на которой написан тот или иной рецепт.

— У нас имеется белый бульон? — спросил Эскофье.

— Куриный, не из телятины.

— Сойдет.

Старик вдруг словно утратил возраст. Он достаточно легко вскочил и подошел к кухонному столу так бодро, словно от его былого недомогания и следов не осталось. Сабина подала ему луковицу и нож для резки овощей. Он понюхал луковицу, пытаясь определить, достаточно ли она свежая, а потом стал мелко рубить ее на доске, а она собрала остальные необходимые продукты и выложила их перед ним на мраморной столешнице.

Маленькие руки Эскофье были опутаны сетью выпуклых вен и обсыпаны старческими веснушками; в бездействии эти руки казались скрюченными, как когти хищной птицы, но стоило кухонному ножу в них оказаться, и они принялись действовать этим ножом с ловкостью, которой позавидовал бы любой молодой повар.

— А еще мы приготовим домашнюю лапшу, — сказал Эскофье. — Один фунт муки, пол-унции соли, три целых яйца и пять яичных желтков. И перед этим произнесем коротенькую молитву: приготовление лапши — вещь достаточно сложная. Святая Елизавета вмешивается в это довольно часто, но поскольку сейчас она считается главной покровительницей пекарей, то за лапшу ответственности не несет. И все же у этой святой такие прекрасные глаза и такое доброе сердце, что я всегда молюсь ей. И до сих пор она ни разу меня не подводила. Молитесь ей и вы, и если она смилостивится над вами, ваша лапша никогда не получится тяжелой и серой.

Эскофье на редкость энергично порубил луковицу, а затем точно такими же аккуратными кубиками порубил и морковь.

— Если вас кто-нибудь спросит, то посоветуйте ему в данном случае — то есть при приготовлении лапши — обращаться за помощью к святому Лаврентию; в его ведении теперь находятся рестораторы, изготовители макаронных и кондитерских изделий, а также диетологи. Но я лично предпочитаю к нему не взывать. Разве можно одновременно покровительствовать изготовителям

сладкой выпечки и диетологам? Боюсь, он не способен помочь ни тем, ни другим.

Рассуждения Эскофье заставили Сабину рассмеяться. А Дельфина вдруг почувствовала себя не в своей тарелке; ей казалось, что она совсем перестала соображать. К тому же в душе ее вдруг снова вспыхнул старый гнев, острый и разъедающий; и она стала припоминать все неблаговидные поступки Эскофье, все его ошибки, все неудачные вложения денег, все проявления чрезмерного доверия к партнерам-обманщикам.

Пытаясь пробиться сквозь странное отупение, внезапно ее охватившее, Дельфина попробовала сформулировать и высказать вслух хоть какую-то свою мысль, любую, лишь бы это не было глупостью, но в голове крутились лишь слова Эскофье о том, что эти помидоры повсюду. Ей стало страшно. Она понимала, что надо было просто заказать томатное пюре в лавке, для хозяйства им бы вполне хватило; в конце концов, томатное пюре в банках — это продукция фирмы «Escoffier Ltd.». Хозяин лавки с радостью прислал бы ей не только пюре, но и, скорее всего, в качестве любезности присовокупил бы и кое-что еще той же фирмы — пикули, или соус «Мельба», или соус «Diablo», а может, и мясные консервы. Хотя выпускающая все эти продукты фабрика больше уже Эскофье не принадлежала — она потерпела крах, как и все то, во что он вкладывал свои средства, — ее новые хозяева были достаточно добры, а порой и великодушны.

Мысли в голове у Дельфины неслись стремительно, какой-то неорганизованной толпой, и от этого она вдруг почувствовала страшную усталость.

Это было неизбежно.

Еще до того, как в мире вновь стали происходить страшноватые перемены, еще до того, как Германия вновь подняла голову, чуть ли не каждый старался нажиться на имени Эскофье, кроме, разумеется, самого Эскофье, — его отели, его партнеры; а потом какой-то Филеас Гилберт вдруг заявил, что это он — автор «Le Guide Culinaire»; и теперь этот тип вместе с издательством «Ларусс» готовил словарь «Ларусс Гастрономик», вставляя туда рецепты, украденные из «Le Guide».

Предательство за предательством и никаких доходов.

Эскофье и Сабина что-то чистили, резали, рубили. Дельфина же никак не могла перестать думать о деньгах.

Даже та помощь, которую Эскофье оказал мистеру Магги, подарив ему идею бульонных кубиков, никакого дохода им не принесла. И вот теперь весь мир закатывает в банки помидоры и томатную пасту! Никому и в голову не приходила мысль консервировать помидоры в банках, пока Эскофье не убедил

консервную фабрику выпустить две тысячи банок для отеля «Савой». Он много лет буквально умолял их сделать это, и вот — voilà! — уже на следующий год им пришлось выпустить шестьдесят тысяч банок. А теперь в Италии и Америке продаются миллионы и миллиарды консервированных помидоров и томатной пасты.

Мысль за мыслью проворно катились у Дельфины в голове, сплетаясь в плотный клубок. Морфин всегда вызывал у нее подобные ощущения — казалось, некий механизм у нее внутри, воя от напряжения, работает на износ.

И где же все-таки деньги?

Коллекция картин продана, как и красивое столовое серебро.

— Я не понимаю! — крикнула она, хотя никто с нею не разговаривал. Звук собственного голоса удивил ее. Какой-то он был слишком громкий, слишком пронзительный.

Эскофье отложил нож.

— Мадам Эскофье, — сказал он с нежностью. В своем белом фартуке он вновь превратился в того человека, которого она любила. В того мягкого и вежливого человека, который всегда разговаривал только шепотом.

— Мне очень жаль, — сказала она.

— А мне нет.

И он, наклонившись, поцеловал ее. На его губах сохранился вкус помидора и запах — острый, овощной.

И это мгновение, наполненное жаром беспечного лета, вернуло ее назад, в Париж, в те времена, когда они вместе выращивали овощи на огороде, устроенном во дворе на задах «Ле Пти Мулен Руж». Там зрели сладкие римские помидоры, красовались пышные кусты эстрагона и лакричника, а в старых винных бочках спели изящные фиолетовые баклажаны и маленькие ломкие стручки фасоли. И все это умещалось на крохотном клочке земли. А еще там росли фиалки и розы, которые confiseur[11] заливал желе или засахаривал, чтобы затем украсить ими глазурованные птифуры, которые выпекал каждый вечер, когда угли в кирпичных печах уже начинали понемногу остывать.

— Больше, по-моему, никто не выращивает овощи в таком городе, как Париж, — сказала, смеясь, Дельфина, когда Эскофье впервые показал ей свой тайный огородик. — Только один Эскофье.

А он в ответ сорвал спелый помидор, надкусил его и поднес к ее губам.

— Pomme d’amour,[12] — сказал он. — Возможно, именно это и был знаменитый запретный плод садов Эдема.

Помидор был такой спелый и сочный, такой нагретый солнцем, что от наслаждения у Дельфины даже слезы на глазах выступили. А Эскофье поцеловал ее и одобрительно заметил:

— Ты все лучше и лучше справляешься с ролью жены шефа.

— Я люблю тебя, — сказала она и наконец-то поняла, что это действительно так.

Pommes d'amour. Сейчас в кухне некуда было от них деваться.

— Я люблю тебя, — снова сказала она.

Эскофье кивнул и заботливо спросил:

— Может, позвать сиделку?

— Да нет, просто минутная слабость.

— Вот и хорошо. А мы почти закончили.

И он вернулся к своей работе, а Дельфина заглянула в ту коробку, которую Сабина притащила из погреба. Бутылки из-под шампанского покрывал толстый слой пыли и паутины, но для Эскофье эти бутылки были поистине бесценны. Он все эти годы берег их, потому что каждая была частью некоего исторического меню, им составленного. Некоторые из них относились еще к тем дням, когда он хозяйничал в «Ле Пти Мулен Руж». Впоследствии Дельфина не раз слышала, как Эскофье рассказывает — снова и снова повторяя — историю той или иной бутылки. И хотя большая часть этикеток давным-давно — все-таки прошло уже более полусотни лет — отклеилась, но форма каждой бутылки и цвет ее стекла бережно хранили свою историю, а Эскофье никогда не забывал ни одного созданного им обеда, ни одного составленного им меню.

Здоровой рукой Дельфина вытащила из ящика относительно чистую бутылку и поднесла ее к лицу. Бутылка была, безусловно, очень старая, щербатая, с пузырьками воздуха в толстом зернистом стекле. Похоже, выдували ее весьма поспешно.

— Джордж, — обратилась она к мужу, — расскажи мне историю этой бутылки.

Эскофье в этот момент нарезал соленую свинину; на жену он даже не посмотрел.

— Важно, *как* нарезать, — говорил он Сабине. — Морковь, лук и свинина должны быть нарезаны кубиками одинаковой величины; так гораздо приятней.

— Ты выглядишь усталым, Джордж.

И снова Эскофье не поднял на нее глаз, словно не слышал. Он продолжал нарезать свинину аккуратными кубиками, попутно объясняя Сабине:

— Запомните, Сабина, когда вы идете к мяснику, просите, чтобы он отрезал кусок солонины пожирнее. В конце концов, как

раз в этом-то и смысл солонины, не так ли? Чем больше жира, тем больше вкуса.

— Джордж, — громко окликнула мужа Дельфина, — подойди сюда, посиди со мной.

И снова он ей не ответил. «Он, наверно, забыл», — подумала она.

С тех пор, конечно, прошло очень много времени. И «Джордж», разумеется, не было настоящим именем Эскофье; хотя в какой-то момент жизни он полностью его принял и даже велел написать его на своей визитной карточке; он даже на первом издании «Le Guide Culinaire» поставил именно это имя. Однако же его не было в его свидетельстве о рождении, и оно ни в коем случае не должно было появиться на его могильной плите. Этим именем когда-то очень давно назвала его Дельфина — в тот самый день, когда сообщила, что забирает детей, возвращается домой, в Монако, и оставляет мужа жить в Лондоне одного так, как ему хочется. Она была тогда беременна, носила их третьего ребенка и всем рассказывала, как ненавидит Лондон и не хочет, чтобы ее дитя родилось там.

— До начала зимнего курортного сезона в Монте-Карло остается всего несколько месяцев, — сказала она Эскофье. — Вот ты и приедешь к нам на каникулы.

— Люди станут болтать.

— Люди всегда болтают.

Этого Эскофье отрицать не мог. Сам он был в высшей степени неболтлив.

— Все совсем не так, как тебе показалось, — сказал он, хотя прекрасно понимал, что все именно так и есть, что ей ничего не показалось — и, пожалуй, все только еще больше запуталось.

— Мне кажется, на расстоянии мы сможем наконец почувствовать себя чужими друг другу, — сказала Дельфина, загружая детей в вагон. — Так что я буду звать тебя «Джордж», чтобы это имя каждый раз напоминало тебе: я уже не знаю толком, кто ты теперь такой; так что тебе придется каждый раз заново меня завоевывать.

— Не уезжай.

— Прощай, Джордж.

— У меня без тебя руки совсем опустятся.

Но они уехали.

Ее угроза не подействовала. Эскофье остался в Лондоне, а Дельфина никогда больше не приезжала в этот город. И он больше не приезжал, чтобы провести в Монте-Карло зимний курортный сезон, как не приезжал и во все прочие времена года. Он заглядывал домой лишь на два-три дня после Рождества — и

так много лет подряд, — а потом снова возвращался в Лондон.

Они, правда, писали друг другу письма. И он всегда подписывался: «Нежно тебя целую. С любовью Джордж». Он часто рассказывал ей в письмах о каких-то своих, чисто профессиональных успехах — например, о той своей речи, в которой он призывал к необходимости уничтожить нищету, или же о новом меню, которое он создал для принца Эдуарда, для своего «дорогого Берти».[13] Впрочем, когда Эскофье уже переехал в Париж и начал работать в отеле «Ритц», Дельфина так и не пожелала к нему присоединиться. А может, он ее об этом и сам не просил. А может, и она не спрашивала, хочет ли он этого. Все это было так давно, что они оба уже не помнили. Так или иначе, а врозь они прожили тридцать лет. Работа, внуки и роскошь свободы вечно вставали у них на пути.

И вот после всех этих прожитых врозь лет Эскофье решил выйти на пенсию и без предупреждения появился на пороге родного дома с огромными чемоданами, полными кастрюль и пароварок, со всевозможными коробками, клетями и ящиками как с пустыми бутылками из-под шампанского, так и с немалым количеством бутылок полных и в сопровождении своего помощника. Появился, словно ее собственный, личный Одиссей, только поменьше ростом и ссутулившийся от старости. Седина в волосах, оттеняя его яростные глаза, делала их еще более выразительными и глубокими. А его элегантный нос с течением времени лишь чуть больше заострился.

— Я всем сказал, что мадам Эскофье готовит лучше, чем я, — сказал он ей, снял шляпу и поклонился.

И сердце у нее затрепетало, как птица со сломанными крыльями.

И все же не прошло и года, как Эскофье вновь вернулся к работе. Вдова его друга Жана Жируа, с которым он работал в «Ле Пти Мулен Руж» и место которого занял в «Гранд-Отеле» в Монако, попросила его помочь ей претворить в жизнь два новых проекта. Он объяснил Дельфине, что не смог отказать вдове старого друга, и пообещал:

— Еще один только год.

И слово сдержал: его не было ровно год. Но ему по-прежнему столько еще всего нужно было сделать — статьи, эссе, четвертое издание «Le Guide Culinaire», которое он считал необходимым дополнить и исправить. В общем, он снова один уехал в Париж, чтобы поработать, а потом — в Лондон, в Америку и снова в Париж; и так он продолжал ездить, пока лечащий врач строго-настрого не запретил ему всякие поездки.

— В ретроспективе я куда лучший муж, — пошутил он как-то

в разговоре с Дельфиной.

И все же осталось между ними что-то темное, не прощенное. И она никак не могла понять, что же это такое; а он на эту тему разговаривать не желал. А ведь она совсем ничего не знала об огромном куске его жизни. И времени у них обоих уже почти совсем не осталось.

Дельфина решила предпринять еще одну попытку. Возможно, тайна заключена как раз в этих винных бутылках?

— Джордж, разве эта бутылка не из-под розового «Veuve Clicquot»?[14] По-моему, ты мне как-то говорил, что эти бутылки выдували очень поспешно, потому что было сложно удовлетворить спрос.

Эскофье все-таки повернулся к ней.

— Довольно, — сказал он тихо. — Никогда больше не называй меня «Джордж».

Дельфина была настолько удивлена, увидев у него на глазах слезы, что бутылка выскользнула у нее из рук и вдребезги разлетелась, ударившись об пол.

Полный «Эскофье»:
Мемуары в виде кулинарных рецептов

POTAGE SARAH BERNHARDT,

или Куриный суп с фрикадельками

из речных раков, жюльеном из черных трюфелей и молодой спаржей.

На тот случай, если у вас все-таки возникнет подобный вопрос, то суп этот сделан, разумеется, не из самой актрисы, хотя название и может вызвать подобное предположение. Но это, конечно, исключено. У нее и мяса-то на костях почти не было, так что вряд ли имело бы смысл тратить силы, сдирая с нее кожу.

И это, кстати, проблема не только мисс Бернар, но и большей части всех актрис.

Это, конечно же, суп — для мисс Бернар. Просто он столь же приятен, как и она сама. Мне не раз доводилось готовить для нее этот суп по самым различным поводам; он был одним из самых любимых ее кушаний — а их было немало, — и она заказывала его постоянно, хотя

есть чаще всего даже не собиралась. Собственно, она заказывала этот суп лишь для того, чтобы почувствовать себя счастливой.

Итак, для начала следует добавить три столовые ложки муки из тапиоки в одну кварту (чуть больше литра) кипящего куриного бульона. Дать закипеть. Что касается кастрюли, то она, разумеется, должна быть медной. Я предпочитаю французскую фирму «Mauviel» — их глубокие, «виндзорские» сковороды и кастрюли широко доступны. У них узкое донышко, которое быстрее нагревается, а широкий верх ускоряет выпаривание жидкости.

Итак, дать бульону закипеть — но не кипятить! — и на малом огне выдержать минут пятнадцать. Или восемнадцать. В общем, сколько вам будет угодно — лишь бы бульон загустел, но при этом не потерял первоначальной прозрачности. Тут каждый волен решать самостоятельно, ведь Сара Бернар так или иначе его есть не будет, и вы не сможете ошибиться в том, сколько в точности времени следует этот суп готовить.

Мисс Бернар вообще ничего не ест. Впрочем, не совсем так. Она ест приготовленную мной яичницу-болтунью. Или делает вид, что ест. Но если вы не будете кормить ее, как ребенка, она будет бросать куски яичницы на пол для своего гепарда. Так что ее всегда нужно кормить чуть ли не с ложечки. Я нахожу, что наилучший способ — это вначале кусочек яичницы, а затем глоток шампанского, чтобы она уж наверняка проглотила. Только таким образом можно удостовериться, что мисс Бернар получила хоть какое-то питание.

Да, у нее действительно был гепард. В доме № 77, на Честер-сквер. Вообще-то она хотела двух львят, но у владельца зоопарка в Ливерпуле имелись только два взрослых льва. Quand même[15] — мисс Бернар очень любит это выражение, хотя я, плохо зная английский, не совсем уверен, как его перевели бы американцы или англичане, может быть, «no matter»?[16] — мисс Бернар никто и ничто не сможет остановить, если уж она что-то задумала. Так что она вместо львят взяла гепарда.

Порой она проявляла удивительное здравомыслие.

У большинства людей выбор гепарда в качестве домашнего любимца вызвал бы массу вопросов. Но мисс Бернар сказала: «Он такой забавный». К сожалению,

англичане, как известно, начисто лишены чувства юмора в том, что касается дикой природы. Посмотрите, например, как они обращаются со своими ирландцами.

Так что, когда мисс Бернар приехала домой с гепардом в клетке, ручным волком на поводке, шестью маленькими ящерицами в коробке и довольно-таки крупным хамелеоном на плече — хамелеон, привязанный золотой цепочкой вроде тех, на которых носят пенсне, был поразительно похож на древнего китайского дракона, — то это, надо сказать, вызвало определенное замешательство. Точнее, скандал. Повсюду только об этом и говорили, причем дискуссии были столь бурными, что антрепренер мисс Бернар, месье Гот из «Комеди Франсез», буквально умолял ее отправить весь этот зоопарк обратно в Ливерпуль бывшему владельцу животных.

В очередной раз столкнувшись с логическими доводами общественности, мисс Бернар поступила именно так, как поступала всегда. Она бросила общественности вызов. Поставила клетку с гепардом волку на спину — отчего оба зверя нервно завыли, а ее ручная обезьянка залилась веселым смехом — и этим своим поступком окончательно завоевала сердце толстого весельчака Гота.

Во всяком случае, так рассказывала сама Сара. Ведь зачастую весьма трудно отличить занимательный вымысел от правды. А с другой стороны, разве это имеет какое-то значение? Да и правда зачастую бывает совершенно неуместна. Тем более когда речь идет о мисс Бернар — это ведь все равно что рассказывать об ангеле или о демоне, поскольку и тот, и другой могут предстать перед тобой в любой момент, а зачастую и одновременно.

Quand même.

Когда бульон станет густым и приятным на вкус, сделайте двадцать маленьких фрикаделек из куриного фарша и креветочного масла. Сара, впрочем, и фрикадельки есть не будет. Она однажды надела две живые креветки, которых держала у себя дома и считала ручными, на уши, как серьги, и так явилась на прием. А мясо тех животных, которых мисс Бернар считает своими домашними любимцами, она взяла себе за правило никогда не есть.

Вес каждой фрикадельки должен быть точно пять

каратов, и это отнюдь не имеет отношения к ювелирному искусству. Стоит мисс Бернар поддеть фрикадельку своей серебряной ложкой — а ложка обязательно должна быть серебряной, — и она с первого взгляда определяет ее вес. Если фрикаделька весит шесть каратов, она отодвинет ее в сторону. Шесть — это чересчур. А четыре, разумеется, было бы оскорблением. Фрикаделька должна весить точно пять каратов и по форме напоминать ювелирную огранку «роза».

Итак, сформировав фрикадельки, обварите их и отложите в сторону. Отрежьте двенадцать кружков костного мозга, вынутого из телячьей косточки; они должны быть размером с золотое обручальное колечко. Обварите их и тоже отложите в сторону.

Завершив эти подготовительные действия, поместите фрикадельки и колечки костного мозга в супницу и добавьте туда одну столовую ложку жюльена из черных весенних трюфелей. Для этого блюда особенно важен аромат свежей зелени. Добавьте в суп также одну столовую ложку самых нежных верхушек свежей спаржи — спаржа, разумеется, должна быть самой первой в наступившем сезоне — и залейте все это приготовленным консоме.

После чего немедленно подавайте кушанье на стол. Поставьте и сразу же уходите. Не оборачивайтесь. Постарайтесь особенно тщательно соблюдать этот последний совет, когда подаете суп красивой женщине. И ни в коем случае не вздумайте смотреть через плечо. В тот миг, когда она подносит ложку к губам, вдыхая густой аромат трюфелей и слушая шепот спаржи, лицо ее от удовольствия освещает нежная улыбка, ибо она вспоминает о своем детстве — не о тех историях, которые она обычно рассказывает другим людям, а о своем настоящем детстве.

Это и будет то самое мгновение простого счастья, о котором она никогда не сможет никому рассказать, и все те мифы, которыми она с таким трудом себя окружила, ускользнут прочь, исчезнут, и вам откроется ее истинный внутренний свет. И вы никогда уже не будете прежним.

Но невозможно приблизиться к такому чуду, не оскорбив его своим присутствием или не оказавшись совершенно им ошеломленным. Так что не раздумывайте. Тихонько прикройте за собой дверь. И будьте благодарны, что выбрались оттуда живым.

Глава 3

«И нежно тебя целую — нежней, чем Fraises Sarah…[17]»

Так однажды Эскофье завершил свое письмо жене. Дельфина вспомнила об этом, когда в дверь к ней постучалась Сабина. Бернар. Вечно эта Бернар!

— Мадам?

Ужин давным-давно уже был подан. Чистить помидоры и закатывать их в банки Эскофье и Сабина не стали, а сделали несколько галлонов томатного соуса. Сиделка донесла Дельфине, что месье Эскофье сперва научил эту девицу готовить лапшу, а потом они вместе помолились над этой лапшой святой Елизавете.

— Никогда не выходите замуж за католика, — сказала сиделке Дельфина.

В тот вечер за стол уселось восемнадцать человек — слишком много голодных ртов! — но на ужин были только хлеб, лапша и томатный соус. Дельфина, совершенно измученная, осталась у себя в комнате. Сиделка обмыла ее, перевернула, переодела в белую кружевную ночную сорочку и кружевной ночной чепчик, сделала ей укол морфина и ушла.

Но уснуть Дельфина не могла. Она включила настольную лампу, стоявшую у постели, и попыталась взять здоровой рукой книгу, чтобы немного почитать, но и эта рука подвела ее, так что книга упала на пол. Окно сиделка оставила открытым; занавески были раздернуты, и Дельфина еще долго лежала, глядя, как вдали мерцают и вспыхивают городские огни.

Когда дом наконец совсем затих, она услышала, что Эскофье включил у себя радио. Он плоховато слышал, а потому включал приемник на полную мощность. Новости заполнили ночную тишину. Умер президент Германии Пауль фон Гинденбург.[18] И кабинет министров вместо того, чтобы провести новые президентские выборы, издал закон, объединяющий должности президента и рейхсканцлера. Теперь Германия находилась во власти одного человека — Адольфа Гитлера. Диктор, читавший новости, сообщил, что глава государства принял титул «фюрер», что значит «вождь».

Внезапно радио умолкло. В дверь снова постучалась Сабина.

— Мадам, мне сказали, что вы хотели меня видеть.

— Входи.

Сабина тихонько проскользнула в дверь. В первые минуты она казалась почти испуганной и была куда больше похожа на молодую девушку, чем на сердитую дерзкую повариху. Она переоделась: сняла с себя белые кухонные одежды и облачилась в

кремовую блузку и длинную юбку в складку. Ногти на руках она, видно, только что покрыла ярко-красным лаком, а волосы уложила «марсельскими» локонами и сверху надела сетку, согласно последней моде. А уж туфли на ней были и вовсе немыслимые — красные, на четырнадцатисантиметровых каблуках и с ремешками вокруг щиколотки. Более всего они походили на туфли для танцев, что уже само по себе было удивительно, если учесть ее хромоту. Дельфина подозревала, что Сабина собралась на свидание, скорее всего, с мужчиной. От нее пахло сигаретами и дешевыми духами.

— Подойди ближе, — велела ей Дельфина.

Девушка приблизилась ровно на один шаг. Не больше.

— Хорошо, — сказала Дельфина. — Ты умеешь делать «сахарную вату»? А сахарные нити крутить умеешь?

— Нет. Можно я пойду?

— Нет. Тут надо подумать. Ты нынче много клубники на рынке видела? Нам будет нужна оранжерейная, фунта три-четыре. А еще понадобится ананас, так что ступай в «Гранд». Эскофье когда-то долгое время служил там directeur de cuisine.[19]

— В отель?

— Там останавливалась сама королева Виктория; именно там она и познакомилась с Эскофье. Они продадут тебе ягоды и ананас, если ты попросишь их позвать нынешнего directeur «Гранда». Его зовут Бобо. Он такой высокий и смуглый. Выглядит довольно ленивым, но это совсем не так. Постарайся заплатить как можно меньше и не слушай ничего, что бы он тебе ни говорил. Он считает, что прекрасно умеет вести себя с дамами.

— А это так?

— Нет.

— Он что, со странностями?

— Просто сумасшедший. Они все там сумасшедшие. Ты знаешь, сколько обычно живет шеф? Лет сорок. Курение. Жара. Нервные нагрузки. Давление. Все это сводит их с ума. Бобо нужно, чтобы женщины считали его опасным, вот мы ему и потакаем. А он и доволен. В общем, ступай. А когда добудешь ананас, нужно будет приготовить мороженое…

— Мадам, я потратила все хозяйственные деньги на помидоры.

— Что?

— У нас нет денег ни на ананас, ни на клубнику, ни на сливки. Вы велели мне покупать помидоры, вот я их и покупала. А сегодня вечером месье Эскофье велел мне больше томатный соус не готовить. Детям он явно не по вкусу.

Дельфина совсем об этом позабыла.

— Но что же мы будем делать с таким количеством помидоров?

— Истории сочинять, наверно.

Вот вредная девчонка! Не замедлила укусить ее, точно собачонка!

Дельфина представила себе тот кошмар, в который вскоре превратится их кухня, заставленная ящиками с гниющими помидорами, от которых уже и так по полу и по мраморной столешнице растекаются лужи, а в воздухе роятся бесчисленные мухи.

— Значит, отныне нам придется каждый вечер есть помидоры? До наступления сентября или до тех пор, пока они все не сгниют?

— Да. Можно я пойду?

— Нет. Сядь.

Но девушка не села. И глаз не отвела, и не потупилась, как поступила бы почти любая служанка. Порывшись в кармане юбки, Сабина вытащила пачку сигарет «Житан», сунула сигарету в рот и стала ждать реакции со стороны хозяйки.

— Я бы хотела, чтобы ты все-таки на минутку присела, Сабина, — спокойно сказала Дельфина. — Пожалуйста, присядь. И можешь курить, если хочешь. Меня это ничуть не беспокоит.

Сабина явно никак не ожидала подобной реакции. Незажженная сигарета так и повисла в уголке ее рта, размазывая красную помаду. Над верхней губой выступили мелкие капельки пота.

— Я лучше пока постою. Вы ведь и так можете сказать мне все, что хотите, — сказала она. — Я не люблю комнат, где лежат больные. Там всегда такой запах…

«Она боится болезней». Дельфина вдруг подумала о том, каково это — быть такой красавицей и вдруг заболеть полиомиелитом. И навсегда стать ущербной. Сломленной. В скольких же больничных палатах довелось лежать этой девочке?

— Это верно, — согласилась Дельфина. — Я тоже такие места очень не люблю. Но наш разговор много времени не займет.

— Если вы хотите меня уволить…

— А если хочу?

— Тогда совершенно не нужно предлагать мне сесть. Я с готовностью уйду.

— И твой отец будет в ярости.

— А я скажу ему, что у вас совсем нет денег, и он с радостью примет меня обратно.

— А я скажу ему, что ты лжешь. И что сам великий Эскофье требует, чтобы ты осталась.

Взгляд Сабины вдруг стал совершенно бешеным. Она вытащила из кармана коробок спичек, раскурила сигарету, демонстративно затянулась и неторопливо выпустила дым изо рта.

— Вот и отлично, — сказала Дельфина. — Мы с тобой поняли друг друга. Можешь стоять, если хочешь.

Девица выдохнула дым прямо ей в лицо, но она не обиделась. Наоборот, такой Сабина ей нравилась даже больше. Этот маленький бунт, это мимолетное проявление абсолютной независимости напомнили ей собственную юность.

— Ты поэзию любишь?

— Нет.

— А что ты любишь?

— Американскую музыку. Биг-бенд. И эту креолку, Жозефину Бейкер.

— Бейкер обожает помидоры.

Сабина с трудом сдержала улыбку.

— Это правда, — продолжала Дельфина. — И она совершенно не боится чеснока. Эскофье однажды приготовил для нее черных дроздов и использовал в качестве приправы целых сорок зубчиков чеснока, так она лишь громко рассмеялась. Это значит, что у нее отличное чувство юмора.

— А может, она была оскорблена до глубины души?

— В таком случае ты плохо понимаешь ее искусство. Она ведь сумела так разбогатеть, потому что сама — как черный дрозд, обладающий прекрасным голосом. Она ведь и песни свои поет, одеваясь, как чумазая девчонка из джунглей, хотя всему Парижу прекрасно известно, что она совсем не такая. Вот они вместе с Эскофье и посмеялись от души. Вполне в духе «Фоли Бержер». Самый шик.

Сабина стряхнула пепел прямо на восточный ковер.

— Так вы только это хотели узнать, мадам? Мои вкусы в области музыки?

— Нет.

Вообще-то Дельфина надеялась, что Сабина проявит и несколько более теплые чувства — нечто вроде доброты или даже готовности к сотрудничеству, — но этого явно не предвиделось, так что она продолжила:

— Мне нужно, чтобы ты помогла месье Эскофье создать некое кушанье в мою честь. Разумеется, это дополнительная нагрузка. Но если ты это сделаешь и никому не расскажешь о моей просьбе, я подарю тебе вон ту шубу и отпущу тебя на волю, если ты именно этого хочешь.

И Дельфина указала на длинное манто из меха горностая,

которое заранее попросила сиделку достать из сундука и положить в изножье постели. Это манто было создано скорняком самой королевы Виктории — там даже ярлык остался — и имело типично викторианский покрой: до полу, с чрезмерно длинными рукавами и высоким воротником из черной крашеной норки. Шуба была старая, но все еще очень красивая. Ее много лет назад прислали Дельфине по почте, и в посылку была вложена визитная карточка с надписью: «От мистера Бутса». Это был первый подарок, посланный Эскофье от имени Бутса.

К сожалению, шуба оказалась Дельфине настолько мала, что она не смогла даже руки в рукава вдеть. Она тогда хотела сразу отослать ее обратно, но Эскофье не позволил. Как не позволил отдать ее и своим любимым монашкам, этим «Сестричкам бедняков», чтобы те на вырученные от ее продажи деньги смогли накормить голодающих и бездомных, а также нищих престарелых пенсионеров.

— Это же подарок, — сказал тогда Эскофье, и по тому, *как* он это сказал, Дельфина поняла: подарок был сделан ему, а вовсе не ей. Все это было очень, очень странно.

Сабина аккуратно притушила сигарету о подошву своей туфли, а оставшийся «бычок» сунула в карман — на потом. Затем взяла манто и ласково провела рукой по шелковой подкладке цвета шампанского. А мягкий воротник на мгновение даже прижала к лицу.

— Примерь, — предложила ей Дельфина.

Манто сидело идеально, словно его на Сабину и шили — отчего-то Дельфине было больно на это смотреть. Сейчас эта девушка казалась просто невероятно похожей на Сару. Черный мех потрясающе оттенял ее диковатые глаза. Если бы она подобрала волосы и скрутила их узлом на макушке — вообще-то она так чаще всего и причесывалась, — можно было бы подумать, что сюда явился призрак Сары Бернар.

— Ладно, снимай, пока Эскофье тебя не увидел.

Сабина неохотно сняла шубу. Аккуратно ее свернула и снова положила на сундук.

— Так о каком таком кушанье вы говорили? — спросила она. — Какое блюдо я должна приготовить, чтобы получить такое дорогое манто, а заодно и свободу?

Но Дельфина сама понятия не имела, чего именно хочет. Чего-то. Чего угодно. Безразлично чего.

— Мне показалось, что если бы ты приготовила для Эскофье Fraises Sarah, это бы его вдохновило. Очень знаменитый десерт. После того как Эскофье впервые его подал, о нем писали все газеты мира.

Это лишь отчасти было правдой. Те статьи были посвящены событию мировой важности — первым Dîners d'Epicures,[20] во время которых четыре тысячи членов основанного Эскофье гастрономического клуба «La Ligue des Gourmands»[21] сидели и вкушали одно и то же блюдо одновременно — и в Нью-Йорке, и в тридцати семи столицах европейских государств. Это была первая по-настоящему глобальная акция клуба, прямо-таки монументальная по размаху.

И разумеется, по этому случаю Эскофье создал еще одно кушанье в честь Сары Бернар — этот самый десерт Fraises Sarah, который, к большому огорчению Дельфины, оказался центральным блюдом всей трапезы. Он даже заказал стихи об этом дивном десерте.

Всегда все только для нее!

Уже во время первой перемены блюд — что было вполне предсказуемо — была получена телеграмма от Бернар. Об этом писали все газеты. «Простираю руки к тебе, мой дорогой друг Эскофье… и ко всем тонким ценителям, любящим реальную жизнь». «Реальную жизнь!» Дальше Дельфина не помнила, зато очень хорошо запомнила, что многие газеты не преминули отметить, будто от прочтения этой телеграммы у Эскофье перехватило дыхание.

Даже их дети испытали чувство стыда. Да, Эскофье и Бернар стали любовниками задолго до того, как он познакомился с Дельфиной. И, да, все эти годы они были близки — Дельфина старалась никогда особенно не задумываться, *насколько* они были близки, — но даже сейчас воспоминания о том, как нескромно их имена мусолили тогда в газетах, по-прежнему пробуждали в ее душе гнев.

«И нежно тебя целую — нежней, чем Fraises Sarah». «Как он мог написать мне такое?»

Сабина присела в кресло возле постели Дельфины.

— А месье Эскофье знает, что ему предстоит создать для вас некое блюдо?

— Нет. Это твоя задача. Ты должна предложить ему создать такое блюдо и вдохновлять его, пока оно не будет создано, — сказала Дельфина. — И как только это произойдет, я дам тебе список тех газет, в которые нужно будет послать рецепт, сообщив, что на пороге смерти Эскофье пожелал наконец создать кушанье и в мою честь.

— А он пожелал?

— Это неважно.

— Значит, мне придется солгать?

— А ты что, никогда не лгала ради кого-то? Или во имя

какой-то цели?

Сабина посмотрела в окно на огни Монте-Карло. Заправила в сетку выбившуюся прядь волос. И спросила:

— А почему, собственно, я должна это делать?

— Потому что тогда ты получишь от меня в дар эту шубу и свою свободу.

Сабина покачала головой.

— Нет, мадам, я не о том. Я хочу понять, почему вы хотите, чтобы я занималась подобными глупостями?

— Потому что он любит меня, — сказала Дельфина. — И если мы умрем, а он так и не создаст никакого блюда в мою честь, никто не поверит, что он меня любил. Каждый будет думать, что их всех он любил гораздо больше, чем меня.

— Особенно ту актрису? Как там ее имя?

Девица явно понимала, какой властью могла бы воспользоваться в отношении Эскофье — это-то, по крайней мере, Дельфина видела совершенно отчетливо. И ее отец тоже это понимал. Потому-то он ее сюда и прислал. Возможно, и сам он, и его дочь не такие уж идиоты, в конце концов.

А Сабина смотрела на нее очень внимательно, даже вглядывалась в ее лицо. Дельфине было совершенно ясно, *что* эта девочка видит перед собой. Прикованную к постели и невероятно толстую больную старуху. Она давно уже перестала быть известной поэтессой Дельфиной Даффис Эскофье и превратилась в ужасное, жалкое существо в памперсах, которое возят в инвалидном кресле и показывают по торжественным случаям многочисленным внукам. Дура старая. Чудовище.

— Это неважно, — сказала Дельфина. — Ступай прочь.

Сабина не пошевелилась.

— Мадам, может быть, конечно, люди и подумают, что раз уж великий Эскофье не создал в вашу честь никакого кушанья, то он и не любил вас. Но вполне возможно также, что люди решат совершенно иначе: он слишком сильно любил ее — то есть вас, — а потому и не считал нужным никому это доказывать.

— А ты дерзкая девочка.

— Я повариха.

— Так ты возьмешь это манто?

— Нет, мадам. Оно линяет.

Дельфина посмотрела на кремовую блузку Сабины. Действительно, даже в неярком свете было видно, что все плечи у нее усыпаны вылезшей из воротника темной шерстью. Дельфина чуть не расплакалась.

— Могу я идти? — снова спросила Сабина.

Дельфина не ответила. Она смотрела в окно. Как много

теперь огней там, у причалов. Возможно, это «La Royale», корабли французского флота. «Немцы. Скоро они будут здесь, — думала она. — Скоро все это не будет иметь никакого значения».

— А знаешь, я видела твою Бейкер в Париже. В «La Folie du Jour». Это представление давали в «Фоли Бержер». Когда она вышла на сцену, на ней вместо юбки были скрепленные вместе шестнадцать бананов, а вместо блузки — несколько рядов бус. Просто прелестно. И это очаровательное обнаженное существо было единственным, на что там вообще можно было смотреть. Бейкер тогда еще не так хорошо пела, ведь голосок у нее, в общем, весьма посредственный, слабенький. Но этого никто не помнит. О ней тогда так много писали, газеты попросту ее обессмертили, и теперь все помнят только, что видели Бейкер на сцене «Фоли Бержер» в самом расцвете ее таланта и славы.

— Так и все мы только на это и можем надеяться — чтобы о нас помнили.

Дельфина вдруг почувствовала себя страшно усталой и закрыла глаза. Она все еще продолжала говорить что-то насчет славы и бессмертия, когда Сабина тихонько вышла из ее спальни и закрыла за собой дверь.

Но после полуночи дверь в комнату Дельфины опять приоткрылась. Эскофье некоторое время постоял на пороге, глядя на спящую жену, на ее маленькое круглое лицо, утонувшее в море кружев и сбившихся простынь. Окна так и остались открытыми. В комнате было холодно. В лунном свете все предметы казались стальными.

Эскофье тихо прошел через всю комнату и закрыл окна. Когда он обернулся, его внимание привлек мех в изножье кровати. Он мгновенно его узнал. Взяв манто в руки, он немного подержал его на весу. От меха пахло плесенью и старостью. Эскофье закрыл глаза.

— Мне так жаль, — прошептал он, словно разговаривая с самим собой.

— Эскофье, это ты?

— Извини, я не хотел тебя будить. Но окна…

Он по-прежнему был одет так, словно ждал гостей, — в черном фраке времен Луи-Филиппа, в туфлях, начищенных до блеска. Манто он положил на крышку деревянного сундука.

— Мне холодно, — сказала Дельфина. — Накрой меня этой шубой.

— Я принесу тебе одеяло.

— Зачем? Ее все равно нельзя больше носить, — сказала Дельфина. — Мех страшно линяет. А так я смогу хоть как-то его использовать.

Эскофье посмотрел на свои руки; все рукава были в клочьях вылезшей из шубы шерсти.

— Нет, нужно найти что-нибудь более подходящее. Окно я теперь закрыл. Вскоре в комнате будет совсем тепло, даже жарко.

— Нет, — резко заявила Дельфина. — Я хочу, чтобы ты накрыл меня этой шубой.

Эскофье ласково укутал ей плечи меховым манто и отступил. Она чувствовала себя карлицей под грузом этих мехов и истории. В металлическом свете луны Эскофье выглядел каким-то особенно хрупким. Ей показалось, что он хочет многое ей сказать, объяснить — столь многое, что не знает, как и заговорить об этом, с чего начать. Но он лишь нежно поцеловал ее. И некоторое время подержал ее лицо в ладонях, словно запоминая.

— Спокойной ночи, мадам Эскофье.

А потом он еще долго стоял в коридоре за дверью и ждал, пока не услышал ее глубокое, ритмичное, сонное дыхание.

Затем он вернулся в свою комнату, уселся за письменный стол и снова стал писать, тщательно восстанавливая по памяти каждую строчку.

«Там, под тонкой одеждою-кожей/ твои молчаливые руки,/ твои сумрачные глаза — / там ты./ И все, чем я являюсь, не может без тебя осуществиться./ Даже голос мой становится громче или тише, стоит мне о тебе подумать./ Во снах ты приходишь ко мне, моя истинная любовь, и лишь тогда я чувствую себя завершенной./ Но сразу просыпаюсь».

Эскофье несколько раз перечитал написанное и порвал листок на мелкие кусочки. Затем открыл окно и выбросил их в ночную тьму. Белые и плотные, похожие на какие-то невероятные снежные хлопья, обрывки его слов, подхваченные морским бризом, кружились и медленно падали на землю, замусоривая сад внизу.

А потом он снова уселся за стол и принялся писать.

Полный «Эскофье»:
Мемуары в виде кулинарных рецептов

FRITÔT OU MARINADE DE VOLAILLE[22]

Жареная курица

23 октября 1844 г.
Родилась дивная Сара Бернар, восьмое чудо света.

23 октября 1859 г.

В возрасте 13 лет началась моя профессиональная карьера — я стал учеником на кухне «Французского ресторана» в Ницце, принадлежавшего моему дяде.

23 октября 1870 г.

Франко-прусская война: осада Меца, решительная победа Пруссии и полная капитуляция Франции.

Плена не удалось избежать и мне.

Эти три определяющих события моей жизни случились в один и тот же день — 23 октября.

Я никогда прежде не записывал эти факты вот так, рядом, на одном листке бумаги. И не совсем понимаю, зачем мне это понадобилось сделать сейчас. Хотя, разумеется, день рождения мисс Бернар постоянно сдвигается по временной оси. Некоторые, как и я, скажут, что это действительно 23 октября. Некоторые же будут уверять, что она родилась 22-го. А кое-кто называет даже 25 октября. Впрочем, это совершенно неважно. Мы всегда праздновали ее день рождения 23 октября, и я буду считать это официальной датой.

Также, возможно, именно 23 октября я познакомился с Цезарем Ритцем. Это совершенно точно случилось в 1884 году. А вот насчет дня я не уверен, но хорошо помню, что в октябре, где-то в двадцатых числах. В тот же день он и умер — только это был уже октябрь 1918 года. Или, может, не в тот же, а днем позже? Но, насколько я помню, в полночь. Я к тому времени уже очень долго его не видел; он тогда стал совсем сумасшедшим. И ускользнул из жизни как-то незаметно.

Интересно, что 23 октября я впервые попробовал и одно замечательное блюдо, которое называется «жареный цыпленок по-африкански». И это тоже оказало на мою жизнь сильнейшее воздействие.

Другого такого блюда я просто не знаю. На американском Юге без него не обходится ни одна воскресная трапеза, но все же мало кто понимает, что это блюдо прощения.

Шотландцы, в культуре которых, по сути дела, нет собственной кулинарной традиции, первыми в Новом Свете стали подавать жареных кур, приготовленных таким образом. Они издавна привыкли сильно обжаривать птицу и, по-моему, вообще готовы жарить все на свете. Я, например, слышал, как один шеф-повар с

западного побережья Шотландии однажды подал королеве Марии на обед жареного павлина. Причем воткнул в него перья точно так, как это было при жизни несчастной птицы, и полил кушанье пинтой мальтийского уксуса.

Во Франции такое было бы попросту невозможно.

Хотя, возможно, эту историю рассказывают и не совсем точно, а возможно, она и вовсе была удачно сфабрикована месье Эшенаром, моим бывшим метрдотелем из «Савоя», но все же интересно отметить: когда шотландская королева Мария вскоре побывала в Париже, то вернулась оттуда на родину в окружении целой армии французских шеф-поваров.

Для меня это служит доказательством того, что история с жареным павлином достаточно правдива.

К сожалению, даже при наличии всевозможных экзотических фруктов и приправ, которые ныне повсеместно в ходу, шотландский способ жарки цыплят приводит к созданию на редкость простого, даже примитивного блюда. Цыпленок, жир и мука — вот и все. Никакого маринада, чтобы размягчить мясо, если птичка оказалась старовата. Никаких сливок для того, чтобы под конец придать ей особую нежность. Никакого коньяка. Никакого соуса на травах. Никакого лимона. Никакого натурального меда. Ничего. Жарь — и все. Fini. Как печально!

Однако же с началом работорговли шотландцы впервые столкнулись с представителями суданской расы, [23] которые, как оказалось, также имеют привычку сильно прожаривать птицу. Шотландцы покупали рабов-африканцев, чтобы они работали на плантациях и в доме, и те из них, что попадали на кухню, получали, разумеется, соответствующие наставления относительно «искусства» шотландской кулинарии.

К счастью, африканцы на эти «инструкции» внимания почти не обращали.

Когда дело доходило до жарки цыплят, они, жалея своих пленителей, использовали в готовке те приправы и специи, к которым привыкли в Африке: чеснок, мелегетский перец, гвоздику, черный перец в горошке, кардамон, мускатный орех, куркуму и даже порошок карри. Они прощали хозяевам их жестокость и подавали им на стол кушанье, которое, пожалуй, можно назвать только «даром, рожденным в печали».

Еда способна воздействовать на душу человека. Она может и растрогать, и пробудить мужество.

Этих кухонных рабов вполне могли избить за подобную дерзость, а может даже, и убить, но они все равно жарили птицу по-своему. Ничего удивительного, что вскоре хозяева были попросту очарованы их кулинарным искусством. Вскоре «жареный цыпленок по-африкански» стал деликатесом, которым наслаждались представители обеих культур, а также — еще одной точкой соприкосновения этих народов, хотя самим африканцам разрешалось жарить для себя только куриные крылышки. И это уже можно было считать вдохновенным и благословенным актом ниспровержения неких ценностей, несмотря на продолжавшуюся несправедливость отношений между рабами и их хозяевами.

Упомянутое кушанье, хоть и родилось в рабстве, не только объединило обитателей целого огромного региона, но и сильно их изменило. Ибо это, как выражаются американцы, еда «весьма демократичная», и в наше время ею наслаждаются люди всех уровней жизни и во всех уголках этой большой страны.

Даже очень знаменитые международные звезды влюблялись в это соблазнительное кушанье. Величайшая оперная певица Аделина Патти[24] впервые попробовала его в пригородах Нью-Йорка, во время гастролей, путешествуя в роскошных купе пульмановских вагонов, где к каждой трапезе, включая пятичасовой чай, на стол ставили хрусталь и фарфор. Она, в свою очередь, познакомила с этим замечательным блюдом мисс Бернар, и та пришла от него в такой восторг, что на праздновании очередного своего дня рождения рассказала о нем мне. Точнее, попросила знаменитого негритянского шеф-повара Руфуса Эстеса воссоздать для меня это блюдо, чтобы я мог научиться сам его для нее готовить.

До этого я уже был знаком с несколькими африканцами, но такого человека, как шеф Эстес, я в жизни не встречал. Ничего «трайбалистского»[25] в нем не ощущалось; он очень сильно напоминал мне меня самого. Он всегда был безупречно одет, говорил тихим голосом, и, похоже, его обожала не только кухонная команда, но и хозяева. Несмотря на то что его французский язык был далек от совершенства, он сумел

рассказать мне, что много лет проработал на железной дороге, и ему доводилось готовить для многих знаменитостей, например, для знаменитого исследователя Африки Генри Стенли,[26] а также для президентов Гровера Кливленда и Бенджамина Гаррисона.[27]

Руфус Эстес был также хорошо известен благодаря своей книге кулинарных рецептов «Вкусная еда по рецептам Руфуса: сборник практических советов по приготовлению мяса, дичи, птицы, рыбы, пудингов, выпечки и многого другого». Один экземпляр он подписал и подарил мне. Это чрезвычайно интересная книга; в ней имеется почти шестьсот рецептов — но лишь некоторые из них имеют отношение к приготовлению яиц, хотя на его поварском колпаке я насчитал по меньшей мере шестьдесят складок, а значит, он должен был бы уметь готовить шестьдесят различных блюд из яиц. Впрочем, тогда ведь американская кухня весьма сильно отличалась от европейской. Это действительно был совершенно новый мир.

Более всего меня поразил тот факт, что месье Эстес родился рабом. Даже в свидетельстве о рождении его отец указан не был, и он, как и его девять братьев и сестер, носил фамилию хозяина.

Если вдуматься, то смысл всего этого поистине ужасает, однако мне он сказал только одно: «Прости и забудь». Но я, поскольку мне довелось пережить осаду Меца и плен, никак не мог с подобным предложением согласиться. По-моему, некоторые люди уже по природе своей являются бесчеловечными.

— А у нас в народе говорят: прости, но никогда не забывай, — сказал я ему.

— В таком случае мне остается лишь пожалеть ваш народ, — ответил он.

В то время мне показалось, что он, говоря так, не совсем честен со мной. Я по собственному опыту знаю, что бывает такое горе, которое слишком глубоко пускает корни в душе. После поражения Франции в Прусской войне 1870–1871 годов тех из нас, кто угодил в плен под Мецем, погрузили в поезда и отправили в Германию. Надолго ли и зачем, мы понятия не имели. С нами обращались почти как с рабами. Мы были военными трофеями. Нас могли согнать в трудовые лагеря. Да с нами могли поступить как угодно. В вагоны нас

упаковали так плотно, что там нечем было дышать. Мы даже сесть не могли, можно было только стоять. Трое суток нам не давали ни есть, ни пить. Мы так и стояли в облаках вони, исходившей от наших же собственных экскрементов. И никто даже пикнуть не посмел, не то что пожаловаться.

Если обычно из французского Меца до Германии добраться можно довольно быстро, то наш машинист, похоже, нарочно выбирал самый долгий путь; мы были, в конце концов, призом, доставшимся победителю, и этот приз следовало продемонстрировать всей Франции. Таким образом немцы поддерживали порядок на завоеванной территории и собственную уверенность в том, что наши соотечественники осознали: власть Наполеона III[28] кончилась, и французы больше Франции не принадлежат. Отныне мы принадлежали Германии.

Когда наш поезд прибыл в Нанси, машинист остановил его в таком месте, где на нас могли полюбоваться все желающие. Казалось, на перроне собрался весь город. Некоторые бросали в нас камни. Некоторые пронзительно выкрикивали: «Чтоб вам сдохнуть, трусы позорные!»

Я просто собственным ушам поверить не мог, хотя, если честно, далеко не все эти голоса звучали, как голоса французов. И все-таки я ничего не мог с собой поделать. Я был потрясен. Трусы? Сам я в сражениях практически не участвовал, я видел в основном их последствия — ужасные людские страдания, — но ведь многие из тех, что ехали со мной вместе, именно сражались, причем сражались храбро и оказались в руках неприятеля лишь по причине предательства, по причине бездарных действий одного-единственного безумца, а не потому, что у них самих отказали нервы. Они так жестоко страдали, столько вынесли, столь многое потеряли! Трусы? Да эти люди, сдаваясь в плен, не скрывали слез, они жизнь положить были готовы за любимую Францию, а теперь их, пленных, гнали неведомо куда — неужели таких людей можно было назвать трусами?!

Как же это возможно? Я видел, какого гнева исполнена окружавшая наш поезд толпа. Теперь-то я мог представить себе, каково было рабам-африканцам, когда они во время аукциона поднимались на помост и ждали

своей судьбы.

— Как вы можете забыть? — спросил я месье Эстеса.

И этот элегантный темнокожий мужчина одернул жилет, наклонился ко мне и тихо пояснил:

— Забыть — только это и остается. Двое моих братьев во время Гражданской войны отправились на Север сражаться за свою и мою свободу и погибли. Моя мать, не справившись с этим горем, умерла от разбитого сердца. Слишком много смертей — такое трудно вынести. Приходится забывать. Приходится давать крылья своему горю. Иного выхода нет.

А потом он рассказал мне о происхождении того кушанья, о котором говорилось выше, и мы стали вместе его готовить. Двое мужчин, два повара, абсолютно различных и все же где-то в глубине души необычайно близких друг другу. Да, мы с ним были родственные души.

И вот в тот вечер, когда мисс Бернар праздновала свое рождение, я подал ей цыпленка, приготовленного по рецепту Руфуса Эстеса, и она пришла в восторг, хотя там не было ни нежного пюре из фуа-гра, ни трюфелей, ни традиционной яичницы-болтуньи с шампанским, которую она всегда требовала ко дню рождения — я уже говорил, что больше всего она любила эту, приготовленную мною яичницу, которую запивала шампанским. Но тем не менее она съела все, включая гарнир из жареной картошки, которую англичане называют «чипсами».

— Волшебно, — сказала она. — Просто волшебно.

И это была чистая правда. Хрустящая румяная корочка, легкий аромат специй, замечательно вкусное и сочное мясо. Я никогда еще не видел, чтобы актриса — любая актриса! — столько съела за один присест.

Вернувшись домой, я написал месье Эстесу, желая поблагодарить его и за то, что он уделил мне столько драгоценного времени, и за его изысканный рецепт, но через месяц мое письмо вернулось нераспечатанным. Знаменитый шеф-повар исчез, и о нем больше никто и никогда не слышал. Некоторые винили в этом ку-клукс-клан.

Мне больно думать, что такой нежный человек мог стать жертвой насилия и пасть от руки этих невежественных варваров. Неужели это действительно могло случиться? Неужели такой известный человек мог

попросту бесследно исчезнуть?

— Его погубило умение забывать, — сказала на это мисс Бернар.

И мне кажется, она была права.

Что же касается рецепта жареной курицы, то он прост. Порежьте слегка обваренную птицу на куски и замаринуйте в самом лучшем оливковом масле, смешанном с соком лимона и горсткой свежих трав, желательно прямо с огорода. Мне, например, очень нравится эстрагон; неплохо добавить и чуточку лакричника, а также лимонный чабрец, чтобы подчеркнуть цитрусовую ноту, и самую малость лаванды. Птица должна мариноваться по крайней мере часа три. Затем обваляйте курятину в муке. И жарьте. Подайте с гарниром из жареных корней петрушки.

Следует отметить: это не совсем тот рецепт, который предлагает месье Эстес. Чтобы приготовить курицу в точности по его рецепту, вам понадобится четверть фунта сливочного масла, полная столовая ложка муки, перец, соль, немного уксуса, петрушка, зеленый лук, морковь и турнепс. Все это потушить в сотейнике. Охладить. И поместить в этот маринад разрезанную на куски курицу часа на три. Затем каждый кусок обсушить, обвалять в муке и поджарить. Гарнир — жареные корни петрушки.

Хотя рецепт месье Эстеса и является поистине незабвенным, я все же не воспринимаю его как «свой». Чтобы как следует приготовить жареную курочку «по-африкански», нужно обязательно вложить в данное кушанье немного собственной души — этого требует сама история. Да что там, нужно все сердце в него вложить. И хотя приготовление лишь очень немногих блюд требует подобного мужества, если уж вы взялись готовить, то трусости тут не место.

Жизнь, разумеется — это нечто совершенно иное.

Глава 4

Самое сложное в том, что воспоминания оставляют в душе как бы некое несмываемое пятно. Даже если детали померкли и расплылись, темный след все равно останется. Левой ноге неизменно станут оказывать предпочтение, если сломана правая. В душе неизменно возникнут сомнения, когда она поймет, до какой степени ее могут согнуть, подчинить себе.

Именно смех Сары — звонкий и неистовый — никогда не мог забыть Эскофье.

Они познакомились в 1874 году в Париже — задолго до его брака с Дельфиной, задолго до того, как родились их дети, — как раз в то время, когда Париж, самый скандальный город в мире, был шокирован первой выставкой «Société Anonyme Coopérative des Artistes».[29] «Импрессионисты», как их называли,[30] — Клод Моне, Огюст Ренуар, Камиль Писсарро, Эдгар Дега — были типичными аутсайдерами, и выставка их не была санкционирована ни жюри, ни государством, ни каким-либо салоном. Они устроили ее сами. И считались ренегатами.

Выставку посмотрели буквально все. Критики прямо-таки пылали от гнева.

«Испачкать три четверти холста черной и белой краской, остальное натереть желтой, а сверху как попало побрызгать красной и синей — и вот перед вами „впечатление весны“, повергающее посвященных в настоящий экстаз».

«Интересно было бы понять, что именно ты видишь перед собой — фрукт, или результат некой мистификации, причем абсолютно неудобоваримой и непонятной для публики, или же последствия умственного расстройства, не вызывающие ничего, кроме сожалений».

«Впечатление! — писал чуть позже критик Луи Леруа. — Да самые простые обои оставляют куда более сильное впечатление и ощущение законченности!» Кстати, именно Леруа и назвал данную группу художников «импрессионистами». Эскофье был заинтригован. Он тогда изучал скульптуру под руководством Гюстава Доре,[31] и тот предложил ему сходить на эту выставку. Уговаривать Эскофье было не нужно.

Он отправился туда вечером. Понимая, что очень многие днем работают, устроители выставки открывали ее только по вечерам. А Эскофье смог покинуть свою кухню в «Ле Пти Мулен Руж» и вовсе лишь в десятом часу. День у него выдался на редкость долгий и утомительный. В ресторане переоборудовали и ремонтировали обеденный зал, и работы сильно отставали от

графика. До начала летнего сезона оставался всего месяц, а к этому времени закончить ремонт нужно было во что бы то ни стало, иначе переменчивые модные клиенты могли найти себе другое место, где можно будет вести себя столь же отвратительно.

Шел дождь, и было как-то не по сезону холодно. Газовые фонари на улицах светили тускло; некоторые и вовсе не горели. Промозглая сырость заставила Париж притихнуть. Грязь липла к подошвам башмаков, манжеты на брюках тоже были забрызганы грязью. Лишь время от времени слышался стук конских копыт по мостовой, да в темных подъездах шептались влюбленные парочки.

Выставка проходила в студии Надара.[32] Эскофье хорошо знал этого фотографа. У входа в его студию вилась длиннющая очередь — люди толкались, рассматривали друг друга, показывали себя. Представители буржуазии во взятых напрокат пышных нарядах старались держаться вместе, громким шепотом пересказывая друг другу ту или другую сплетню. Кое-кто называл имена певичек и их патронов-рогоносцев, лица которых мелькали на газетных снимках, а остальные просто болтали о том, кто в кого влюбился и кого бросили любовница или любовник.

Второй этаж здания, где, собственно, и размещалась выставка, был ярко освещен; смех и гневные возгласы, доносившиеся оттуда, были слышны даже на улице. Эскофье встал в очередь и вместе с нею стал постепенно, шаг за шагом подниматься по крутой лестнице. Он не переобулся и в своих туфлях на высокой платформе чувствовал себя крайне неуверенно; они были скользкими от грязи, то и дело цеплялись за ступеньки и заставляли его наклоняться вперед, отчего он казался себе еще меньше ростом. Наконец он достиг верхней лестничной площадки и сразу увидел яростно споривших друг с другом людей.

— Глупцы!

— Гении!

Схватка разгоралась. Кто-то пронзительно заорал, но многие смеялись, когда спорщики выхватили оружие; впрочем, «дуэлянтов» тут же выпроводили на улицу. В темноте прозвучали два выстрела, и снова послышались аплодисменты и смех. Эскофье даже смотреть не стал.

За столиком сидел какой-то усталый человек и продавал входные билеты. Глаза у билетера были налиты кровью, волосы и борода всклокочены. Входной билет стоил один франк, а каталог — оказалось, что его издал как раз этот всклокоченный человек, брат Ренуара[33] Эдмон, — пятьдесят сантимов. У Эскофье денег

едва хватило на входной билет. Но каталог он изучил весьма внимательно, бережно его листая и стараясь не погнуть корешок.

— Вы не согласились бы на обмен? — спросил он. — За этот чудесный альбом не менее чудесный обед в «Ле Пти Мулен Руж»?

Брат Ренуара покачал головой.

— Пятьдесят сантимов — это ничто по сравнению с теми мучениями, через которые мне пришлось пройти. Дега до последнего времени не находил времени, чтобы поговорить со мной, пока не настала пора отправлять книгу в типографию. А Моне прислал слишком много картин, и все с такими ужасными названиями — «Въезд в деревню», «Выезд из деревни», «Утро в деревне». Этот человек совершенно лишен здравомыслия!

И брат Ренуара открыл каталог на той странице, где была репродукция картины Моне «Гавр. Вид из окна»; на ней солнце, просвечивая сквозь сырую туманную дымку, и само казалось просто сгустком пара. Странно, но это зрелище совершенно завораживало — а почему, Эскофье объяснить не мог.

— Еще спасибо, что он разрешил мне дать своим картинам другие названия, — сказал Эдмон Ренуар. — Разве плохо звучит: «Восход солнца. Впечатление»?

Да, он был прав: звучало отлично. И Эскофье уплатил пятьдесят сантимов.

— Merci.

И Эдмон Ренуар, брат Огюста Ренуара, бережно записал приход в гроссбух. Эскофье заметил, что в этой графе совсем мало цифр. Известность не принесла художникам особого дохода.

Если бы здесь был ресторан, этот человек стал бы богачом.

Несмотря на довольно поздний вечер, студия была битком набита народом, хотя к «рабочему классу», похоже, принадлежали весьма немногие, вопреки надеждам организаторов выставки. В основном толпа посетителей состояла из художников, причем не слишком известных, куртизанок и актеров. Это были именно те люди, которым Эскофье часто позволял поесть в «Ле Пти Мулен Руж» просто в качестве гостей — про себя он их называл «декоративными людьми». Богема, своего рода цыгане, они были остроумны, привлекательны, даже очаровательны и совершенно чужды условностям. Мало того, они были забавны; именно они главным образом и задавали тон за любым столом, в любом ресторане. Особенно женщины. Без этих женщин в его ресторане сидели бы одни несчастные мужчины. Респектабельные дамы не желали показываться в публичном месте, тем более обедать там. По крайней мере, пока. И Эскофье все пытался убедить владельцев ресторана сделать в обеденных залах более интимное, розоватое освещение, которое всегда льстит дамам. Он уверял

хозяев, что вскоре и респектабельные дамы станут посещать «Ле Пти Мулен Руж» и только его. Будут приходить туда снова и снова. Кроме того, он прекрасно понимал, что цивилизующее присутствие женщин, даже принадлежащих к богеме, — это ключ к успеху любого ресторана.

Однако на выставке импрессионистов эти женщины, как ему показалось, выглядели несколько угрожающе. Многие из них пили вино. И все очень громко говорили, яростно при этом жестикулируя. Стены комнат были выкрашены в густо-красный цвет, цвет граната, и люди спорили даже из-за цвета стен. «Кровь! — орал какой-то человек. — Эти стены насквозь пропитаны кровью!»

Все это казалось в высшей степени странным. «Да у них тут настоящий театр», — подумал Эскофье.

Но как бы ни называть оттенок этих стен — гранатовым или кровавым, — а они служили отличным фоном для самих работ. Каждая картина, а их там было немало, четко выделялась на яростно пылающих стенах. Каждый мазок или игра светотени, любое намерение художника и любой нюанс были как бы подчеркнуты — так бывает, когда сквозь грозовые тучи пробьется солнце.

Эскофье, совершенно измученный долгим стоянием в очереди, робко пробирался сквозь толпу, переходя от одного полотна к другому. В комнатах пахло сырой шерстью и потом. Но сами работы поразили его. Целая стена, например, была увешана картинами Ренуара, написанными маслом и пастелью и висевшими на уровне глаз; там было также десять картин Дега, пять — Писсарро, три — Сезанна и очень много картин Моне, так что Эскофье сумел понять, на что жаловался ему брат Ренуара.

Никогда еще не видел он такой красоты. С ней не могли соперничать даже самые прекрасные и элегантные дамы в льстящем им розовом свете кафе. Когда он наконец добрался до картины Моне «Впечатление. Восход солнца», она оказалась бесконечно прекраснее, чем в каталоге. Даже дух захватывало. Эскофье на мгновение показалось, что он просто видит сон, некий загадочный пейзаж в оранжевых и серых тонах. Это было именно то, о чем говорил ему Доре, описывая картины импрессионистов. Это было совсем не похоже на реальную действительность, но отчего-то казалось абсолютно реальным. Там не было ни четких линий, ни формы, и цвет вроде бы казался совсем не таким, как в жизни, но трепещущие краски восхода и солнечного диска были совершенно живыми, они словно пульсировали, и казалось, что это встает настоящее, реальное солнце в той Вселенной, которую еще только предстоит открыть.

Эта работа Моне заставила Эскофье вспомнить те дни, когда он еще совсем молодым человеком впервые приехал в Париж и сидел на набережной, ожидая, когда наступит утро. Глядя на «Восход солнца», он вновь испытал то чувство, когда тебе кажется, будто весь мир полон обещаний, а сам ты находишься как раз в той точке временной оси, с которой и начнутся грандиозные перемены.

А еще у него вдруг возникло ощущение, будто Моне черпает энергию непосредственно в самом солнце.

«Но это же невозможно», — думал Эскофье. Однако чем дольше он смотрел на эту картину, тем все более живой она ему казалась. И вдруг у него за спиной удивительный женский голос — какой-то сияющий, звенящий серебром, — промолвил:

— Секрет в том, что тут нет контрастных тонов. Свет солнца обладает здесь почти той же яркостью, что и эти серые облака. Если бы Моне сделал солнце ярче облаков, как нам часто кажется в реальной жизни, эта картина была бы просто скучной.

Эскофье обернулся. Кожа цвета сливок, изящная длинная шея, подчеркнутая воротником из бельгийских кружев и черным бархатным жилетом. Даже изображенное Моне солнце меркло в сравнении с нею. Сара Бернар. Ее духи — мускусная роза — на мгновение окутали его своим ароматом. И тут же вокруг нее вновь заклубилась толпа, и она исчезла, словно ее и не было. Исчез даже ее запах.

Идиот!

Он должен был что-то сказать ей! Что угодно! Ведь он так давно мечтал о подобной возможности! И вот — упустил момент. Когда Сара Бернар приходила в «Ле Пти Мулен Руж», он стоял за бархатным занавесом, отделявшим обеденный зал от служебных помещений, и смотрел, как она ест. Ее нежная ручка была единственной женской рукой в этом зале, которую он не решался поцеловать. Как не решался и посмотреть Саре в глаза. Нельзя подходить к богине слишком близко.

А потому он ходил на каждый спектакль с ее участием и, сидя в темном зале, запоминал черты ее лица, изгибы ее тела, и они оживали в его снах.

Он все надеялся, что ему удастся встретить ее одну, и подумывал даже, не подождать ли ее просто у служебного входа в театр, а потом как-нибудь увести от тех, с кем она обычно обедает. Однако подобные уловки представлялись ему дерзкими, даже оскорбительными — как раз к таким и прибегают ошалевшие от любви глупцы.

И вот его богиня появилась, потом исчезла, а он так и не сказал ей ни слова. Дурак!

А может, это был просто сон?

Эскофье никому не рассказал об этой встрече. Такому человеку, как он, — маленькому, во время работы говорящему исключительно шепотом, пусть даже он и создает некие мимолетные чудеса на тарелке, тут же исчезающие в обеденном зале, — Сара Бернар представлялась совершенно недосягаемой. Но ведь она же сама подошла к нему! Она была совсем рядом, она шептала ему почти в самое ухо. Он и сейчас еще чувствовал тепло ее губ; в ушах у него по-прежнему звучали ее слова. А этот звенящий серебристый голос! И много недель спустя воспоминания об этом голосе лишали его сна.

И все же Эскофье был, пожалуй, не менее знаменит, чем она.

К тому времени, как они познакомились, Эскофье было уже под тридцать, и он считался автором поистине революционных преобразований в высокой кухне Парижа. Поскольку его не удовлетворял чрезмерно богатый и пышный классический стиль, установленный Мари-Антуаном Каремом, Эскофье сделал своим идеалом изящную простоту и естественность. Он готовил только из самых лучших продуктов, причем из тех, что соответствовали данному сезону. Чрезмерно сложные соусы обрели элегантную ограниченность. Жесты и мимика заменили избыточную позолоту. Пища была урезана до своей сути и превращена, таким образом, в некую загадку. Чтобы ее разгадать, надо было не просто восхищаться изысканным оформлением приготовленного блюда, его надо было съесть.

До Эскофье все блюда высокой кухни подавались à la française — то есть одновременно. И порой несколько дюжин различных кушаний — прихотливо оформленные супы, паштеты, десерты, рыба, взбитые сливки, мясо, рагу и сыр — громоздились в центре стола на хрустальных и серебряных подставках, создавая впечатление невероятного богатства. К тому времени, как гости садились за стол, большая часть кушаний успевала остыть, а значит, была испорчена. Некоторые блюда и вовсе готовили заранее, иногда за несколько дней до трапезы, так что выглядели они попросту несвежими. В общем, как уже говорилось, этой едой следовало скорее восхищаться.

А вот Эскофье каждое кушанье подавал с пылу с жару, чтобы клиент мог вдохнуть все его ароматы, для чего взял на вооружение принцип à la russe — то есть принцип «перемен», когда различные блюда приносили по очереди, и всего таких «перемен» в течение обеда было четырнадцать.

Элегантность и некий изысканный эротизм — вот основополагающие принципы высокой кухни Эскофье. «Пусть еда говорит там, где слова молчат».

Эскофье был словно тихая буря, пронесшаяся над ресторанными столиками Парижа.

«Она, должно быть, знала, кто я такой», — думал он после той случайной встречи на выставке. Но в следующий раз, когда он увидел Сару в обеденном зале, она, казалось, смотрела сквозь него и явно его не узнавала. Ведь она, в конце концов, была любимицей «Комеди Франсез». Она стала — благодаря ее собственным усилиям — незабываемой. Она спала в обитом шелком гробу, а однажды попросила пересадить себе на копчик тигриный хвост. По рождению она была Розиной Бернар (Bernardt) и только потом прибавила к своей фамилии «h» (Bernhardt). Согласно одной из историй, изложенных в прессе, мать ее была еврейской куртизанкой, а кто ее отец, не знал никто.

Писали также, что Сара — американка франко-канадского происхождения, и в девичестве она работала в шляпной мастерской в Мюскатине, штат Айова, а в пятнадцать лет влюбилась в театр и решила перебраться в Париж, что и осуществила с помощью череды любовников.

Были, разумеется, и другие истории, большую часть которых сочиняла она сама.

Когда речь заходила о божественной Саре Бернар, как называл ее Оскар Уайльд, всегда возникали вполне понятные замешательства. Она, например, утверждала, что совершенно не знает английского языка, однако в ее французском явственно слышался американский акцент, что не могло не вызвать подозрений. Или же она рассказывала, что ее отцом был «Эдуар Бернар» из того самого Гавра, который запечатлел на своем полотне Клод Моне — на этой картине Гавр кажется местом поистине волшебным. Этот Эдуар Бернар был якобы человеком крайне непостоянным; в зависимости от обстоятельств он представал в рассказах Сары то студентом-юристом, то бухгалтером, то морским кадетом, то морским офицером. На самом деле фамилия Бернар принадлежала ее деду, которого звали Мориц Барух Бернар. И он был просто мелким мошенником.

Вообще во всем, что касалось Сары Бернар, истину установить было крайне трудно. Александр Дюма-сын, чья «Дама с камелиями» с мисс Бернар в главной роли была чрезвычайно популярна и выдержала тысячи представлений, называл ее отъявленной лгуньей. У нее были знаменитые любовники, включая Виктора Гюго, а также не менее знаменитые любовницы.

Она была гром и молния. Она была Ад и Рай. Она была незабываема.

После той встречи с Сарой на выставке Эскофье почти

перестал спать. Он с головой ушел в работу и в занятия с Гюставом Доре. Он был все время занят, страшно занят.

А через два месяца Доре заглянул в «Ле Пти Мулен Руж», чтобы повидаться с Эскофье. Его студия находилась рядом с кафе, за углом, и он частенько заказывал ужин на дом, особенно когда допоздна работал с учениками.

— Это ужин для мадемуазель Бернар, — сказал он Эскофье. — Вы знаете, что она любит. Приготовьте что угодно, лишь бы ей понравилось.

Эскофье не верил собственным ушам.

— Она берет у вас уроки?

— И делает большие успехи. Просто удивительно, какая она молодец! Вполне можно на выставку, — сказал Доре. — Кстати, не забудьте несколько бутылок шампанского.

Разумеется, Эскофье отлично знал, что именно любит Сара; он всегда подробно записывал, что подавали его любимым гостям. Итак, ему выпал второй шанс. Шампанское он отослал сразу, а еду собирался приготовить и доставить собственноручно.

Эскофье понимал: если ему и удастся покорить сердце Сары Бернар, то только таким блюдом, в которое непременно будут входить черные трюфели и нежный паштет из фуа-гра, над которым она всегда нежно ворковала. Слабый аромат трюфелей, согласно утверждениям знаменитого Брийя-Саварена,[34] действует как афродизиак. «Пусть еда говорит там, где слова молчат» — и Эскофье, перекрестившись, взялся за готовку так, словно от этого зависела сама его жизнь, что в известном смысле вполне соответствовало действительности.

Когда знаменитый шеф, в конце концов, постучался в дверь студии Доре, его маленькие руки дрожали под тяжестью серебряного подноса, накрытого куполообразной крышкой.

Эскофье переоделся во все чистое и свежее и теперь выглядел скорее как банкир, а не как шеф-повар. Но в том-то и дело, что он был именно шефом. И под серебристым колпаком находилось вкуснейшее мясо под карамелизованным соусом, посыпанное тертыми трюфелями, с гарниром из золотистой лапши с подливой из фуа-гра, приготовленной из печени уток, откормленных привезенной из деревни лесной малиной.

Это было кушанье предельно простое, но все же невероятно роскошное.

Когда Доре впустил Эскофье в студию, более всего тот был потрясен видом Сары, одетой в мужской костюм. Это было, разумеется, противозаконно. Она красовалась в черном колете, цыганской рубахе и узких штанах для верховой езды, заправленных в высокие сапоги. Свои буйные медные кудри она

скрутила на макушке в тугой узел. Глаза у нее были какие-то пыльные, точно взметнувшийся с земли смерч-торнадо. Бледная кожа казалась мраморной, не похожей на живую плоть. В одной руке Сара держала резец — скульптура, над которой она работала, была еще весьма далека от завершения, она успела нанести всего несколько линий, — а в другой у нее был бокал шампанского. Более всего в эту минуту — и навсегда! — Эскофье запомнилось, что ее с головы до ног покрывала тончайшая белая пыль, похожая на сахарную пудру.

Она, безусловно, могла бы прогнать его прочь. В конце концов, она явно не помнила, что они уже встречались. «Поставьте поднос на стол и ступайте», — вот что он ожидал от нее услышать. Но ничего подобного она не сказала.

Она смотрела на него как на человека, которого когда-то любила, а потом потеряла. Она впоследствии говорила, что именно тогда вдруг заметила, что у Эскофье глаза ее отца — яркие, горящие чудесным огнем. Значит, она действительно его запомнила?

Согласно светскому обычаю, она расцеловала его в обе щеки. «Гавр», — прошептала она точно пароль, и Эскофье поднял серебристый купол над тяжелым подносом. Комната тут же наполнилась легким ароматом малины, нагретой летним солнцем, и трюфелей, темных, как память.

Сара наклонилась над кушаньем и даже зажмурилась.

— Кажется, будто весь воздух соткан из бархата!

И она рассмеялась — звонко и неистово.

И все. Отныне Эскофье навсегда принадлежал ей. Отныне не имело значения, кого любил он и кто любил его самого — тень Сары всегда оставалась с ним рядом.

Глава 5

В «Ле Пти Мулен Руж» имелись такие залы, где вас мог видеть любой, но были там и отдельные кабинеты, где клиенты легко укрывались от глаз любопытствующих; а из некоторых комнат можно было вообще не выходить. Особенностью этого ресторана, открытого только в летние месяцы, было несколько прилегавших к нему садиков с плотными зелеными перегородками из кустов сирени и роз, вьющихся по шпалерам. Внутри было два обычных обеденных зала на первом этаже и несколько отдельных кабинетов поменьше на втором и на третьем этажах. Всего там насчитывалось до тридцати различных помещений для гостей, а также имелся второй, весьма неприметный, вход с улицы Жана Гужона, дом 3, скрытый кустами сирени, росшей на обочине.

Каждый вечер драмам, разыгрывавшимся в «Ле Пти Мулен Руж», как бы аккомпанировал оркестр Наполеона Мюсада, игравший в похожем на раковину зеленом театре парка «Елисейские Поля», находившемся напротив ресторана. И в тот вечер все было точно так же.

Эскофье обычно выходил в обеденный зал, чтобы поцеловать ручку дамам, которых тайком проводили сюда через боковой вход в зарослях сирени. Но в тот вечер он ждал на кухне, чтобы не пропустить ту минуту, когда Сара выйдет из студии Доре; а может быть, он надеялся, что она подойдет к служебному входу, чтобы поблагодарить его за столь изысканный ужин.

«Не может же быть, чтобы мои старания ничуть ее не тронули», — думал Эскофье, глядя на парочки, прогуливавшиеся в парке под газовыми фонарями. Дамы были в элегантных платьях с турнюрами, в шляпах с павлиньими перьями. Их сопровождали мужчины в сюртуках, неизменно опиравшиеся на трость с серебряным набалдашником. Они бродили по тускло освещенным дорожкам или сидели и пили вино в густой тени деревьев. Оркестр Мюсада весь вечер играл произведения Венсана д'Энди,[35] в основном его камерные произведения — поистине очаровательный фон для летнего вечера в парке.

В восемь вечера, когда в «Ле Пти Мулен Руж» подали последний обед и один за другим стали разъезжаться конные двухколесные экипажи, поджидавшие клиентов, оркестр заиграл «квартет для фортепиано и струнных ля-минор, опус № 7». Это была одна из любимейших вещей Эскофье. Заключенная в этом квартете застенчивая радость, сменяющаяся смелым, даже

дерзким, танцем клавиш и струн, всегда вызывала в нем воспоминания о бабушке, о ее теплой уютной кухне, о той доброте, с которой она отнеслась к желанию своего юного внука познать искусство кулинарии.

Сегодня, однако, эта музыка привела Эскофье в ярость. Он мог думать только об одном: Сара и Доре тоже сейчас слушают квартет д'Энди, и тела их тесно переплетены в любовном экстазе. Некоторые находили Доре весьма привлекательным, но Эскофье придерживался иного мнения. С его точки зрения, Доре был больше похож на образованную обезьяну со своими вечно всклокоченными волосами и неподобающей одеждой — он очень любил брюки в клетку и к ним вечно надевал совершенно неподходящий клетчатый шарф, причем этот шарф он носил в любое время года. И что только Сара нашла в нем, если не считать таланта?

И Эскофье тут же понял, что именно талант этого художника ее и привлек. Ведь Доре, в конце концов, проиллюстрировал столько великих произведений — и Мильтона, и Данте, и лорда Байрона, и этого испанца Сервантеса с его «Дон Кихотом». Недели не проходило, чтобы не вышла книга с иллюстрациями Гюстава Доре. И он был не просто богат и успешен; было в нем и еще кое-что. Эскофье прекрасно понимал: Доре — это сердце Парижа. Его гравюры, посвященные прусской осаде, показали столицу Франции стоящей на коленях; на них была мать, в ужасе смотрящая, как солдат убивает ее ребенка, рыночные прилавки, где торгуют тушками крыс, кошек и собак. Во время осады Доре тоже находился в Париже, вместе с этими людьми. И он все запомнил и запечатлел — чтобы никогда об этом не забывали.

«А я всего лишь повар!»

И все же Эскофье не смог заставить себя отойти от окна. «В последний раз посмотрю и уйду», — решил он. Когда уже ближе к ночи ушла наконец и вся его кухонная команда, Эскофье остался.

Через несколько часов boulanger, булочник из его команды, обнаружил его спящим в кресле лицом к улице и тихонько потряс за плечо:

— Папа, я пришел тесто для хлеба ставить.

— Я только…

И Эскофье понял по лицу пекаря, что ничего объяснять не нужно. Он и так обо всем догадался. «Должно быть, все давно знают», — подумал Эскофье и встал.

— Ну что ж, — он поправил жилет, — будь добр, передай всем, что сегодняшнее меню я посвящаю своей личной победе — невероятному успеху того кушанья, которое я приготовил для нашей несравненной мисс Бернар и нашего прославленного

Гюстава Доре, моего бывшего наставника. Это будет Noisette d'Agneau Cora Dressés dans les Coeurs d'Artichauts и Pigeonneaux Cocotte.[36]

Boulanger выглядел смущенным.

— Артишоки и голуби?

— А что, по-моему, прекрасная парочка! Pigeonneau[37] — это «простак», а Coeurs d'Artichaut — «ветреник»,[38] то есть мужчина, который влюбляется в каждую встречную девушку.

Пекарь рассмеялся и обнял Эскофье как родного сына.

— C'est la vie,[39] — сказал он. — Наслаждайся, пока можешь, тем, что сердце твое в очередной раз разбито. Но учти, что вскоре непременно появится женщина, из-за которой ты превратишься в такого же старого женатого мужчину, как и я, и у тебя будет слишком много детей и слишком мало времени для сна.

— Между прочим, тебе еще хлеб печь.

Boulanger подмигнул, постучал себя по носу и сказал:

— Это будет нашей маленькой тайной. — И он занялся своим тестом.

Эскофье умылся, отыскал свою поварскую куртку и колпак и сказал пекарю:

— Я непременно вернусь еще до того, как нужно будет подавать второй завтрак.

В студии Доре по-прежнему горел свет, так что он решительно поднялся по лестнице, но у двери остановился и прислушался: было слышно, как по мрамору стучит резец. И время от времени доносились взрывы приглушенного смеха.

Так, прислушиваясь, Эскофье простоял довольно долго. Затем хлопнула пробка — в студии откупорили бутылку шампанского, — и за дверью стало тихо. А Эскофье понял, что ему пора возвращаться.

Тем же утром, чуть позже, он получил две записки. Первая была от бывшего французского лидера Леона Гамбетты,[40] который просил приготовить ему сегодня вечером отдельный кабинет. В меню он предлагал включить седло барашка и требовал соблюдать полную секретность.

Вторая записка была от Сары.

Эскофье и не подозревал, к какому кошмару приведет вскоре получение этих записок.

Глава 6

У Сары студия оказалась совсем не такой, как ожидал Эскофье. В отличие от той раскаленной квадратной коробки, которую отвел под свою студию Гюстав Доре, это была очень милая квартирка на верхнем этаже какого-то маленького и довольно странного здания, пристроившегося в глубине двора неподалеку от бульвара Курсель. Больше всего этот домик походил на оранжерею — своими выстроившимися в ряд обширными окнами и застекленной крышей. И в этой крошечной квартирке оказалось полно людей — причем все они, что довольно странно, были обладателями ярко-желтой шевелюры.

«Желтые все, как ананас», — думал Эскофье. Он никак не ожидал увидеть там некую семейную сцену и чувствовал себя довольно глупо, стоя в дверях с большой корзиной, в которой скрывалась целая гора съестного и бутылка охлажденного «Моэ».

— Ведь правда же, это выглядит так, словно я тону в море масла, мой дорогой Эскофье? — со смехом спросила Сара. На ней были белые брюки и жакет, а голова обвязана белым шелковым платком, как у прачки. Из уголка рта свисала сигарета. Она показалась Эскофье очень красивой, беспечной и проказливой.

— Утонуть в масле? Не могу представить себе лучшего способа свести счеты с жизнью, — сказал он. Сара обняла его и расцеловала в обе щеки — вполне светски, но он тем не менее тут же покраснел и весь взмок.

— А я могу, — шепнула она. — Но тут дети.

И действительно, посреди комнаты Эскофье заметил ребенка — маленькую девочку с кудрявыми золотистыми волосами, окружавшими ее ангельское личико, подобно светящемуся нимбу. Она была одета, как купидон, — то есть ее пухлое голенькое тело лишь слегка прикрывала простынка, — и держала в руках маленький лук и стрелу, а за плечами у нее виднелся колчан. Она явно позировала для Сары, склонив головку к правому плечу, а глаза устремив к небесам. Эскофье никогда прежде не видел такого прелестного ребенка. Он понимал, как трудно передать в мраморе все очарование этой малышки, но должен был признать, что Сара очень даже неплохо с этим справляется. Она уже сумела воплотить в своей незавершенной скульптуре и невинность девочки, и ее озорной характер.

— Это юная Нина, — представила ее Сара. — На прошлой неделе во время спектакля она сидела на балконе, а я, играя на сцене, просто глаз от нее отвести не могла — что, надо сказать, весьма опасно для актрисы, я ведь могла и в оркестровую яму

свалиться.

Не слишком молодая женщина с косой соломенного цвета, более всего похожей на веревку, — Эскофье догадался, что это мать маленькой Нины, — улыбнулась, видимо, представив себе, как Сара, отвлекшись созерцанием маленькой красотки, падает прямо на цимбалы. А вот ее муж, сидевший рядом, — лимонного цвета усы, безусловно, выдавали в этом мужчине отца девочки — нахмурился и заметил:

— И тогда все мы бросились бы спасать вас и вынесли бы вас оттуда на своих любящих руках.

Сара посмотрела на мужчину так, словно он был комочком грязи, присохшим к ее жакету.

— Да, но я же не упала. Так что всем нам повезло. — И она снова повернулась к Эскофье. — Я видела вашу работу у Доре. Цветы. У вас очень хорошо получилось. Мак — просто как живой; как это вам удалось так здорово сделать листок? Казалось, он свернулся, словно под порывом налетевшего ветра. По-моему, просто замечательно! А сейчас вы наверняка понимаете, что я задумала. Стоило мне ее увидеть, и я поняла, что должна создать ее бюст. Такое очаровательное дитя непременно должно обладать душой купидона. Вам не кажется?

Эскофье и сам толком не знал, что ему кажется. Он вообще-то ожидал позавтракать с нею наедине. А также, возможно, поймать одно или два нескромных мгновения после завтрака — Доре ведь явно не удалось оправдать ее ожидания, — а потом, естественно, вернуться к себе на кухню и проследить за приготовлением особого ужина для Леона Гамбетты. Но второй завтрак в обществе этого желтоволосого семейства? Нет, такая возможность ему и в голову не приходила.

— Я должен вскоре вернуться на работу, — сказал он.

Сара улыбнулась — похоже, она почувствовала, что он разочарован, и ожидала этого, и все же была этим раздражена.

— Мы уже почти закончили, — сказала она. — Но если вы слишком заняты и не можете подождать ни минуты, то просто оставьте здесь эту корзину и запишите все на счет Доре.

Эскофье подумал о том, как несколько дюжин маленьких голубиных тушек у него на кухне как раз в этот момент обваривают, обжаривают и заливают маринадом, — и вдруг ощутил некое родство с этими несчастными голубями.

— Мадемуазель, возможно, в другой раз…

— Неужели вы не можете подождать полчасика? Ради меня? Ведь, конечно же, можете!

Эскофье улыбнулся и поклонился. Разве мог он не подождать?

— Вы будете завтракать за этим столом?

Собственно, в студии это был единственный приемлемый стол — большой, грубый, деревянный стол, заваленный красками, старыми тряпками для вытирания рук и перепачканными блузами для занятий живописью.

— Нет ли у вас какой-нибудь чистой скатерти?

— Вон там, в шкафу, что стоит у двери, найдется, наверное, и чистая одежда, и всякое такое. Поищите там.

Девочка явно начинала проявлять нетерпение.

— А когда ты подаришь мне ту особенную книжку? — спросила она. — У меня головка устала. Мне холодно.

— Похоже, даже ангелы способны терять терпение, — шепнула Сара на ухо Эскофье. — Вам бы следовало иметь это в виду — на будущее.

В своей земной жизни Сара оказалась совсем не такой, какой ее себе воображал Эскофье. Она была куда более простой, человечной и какой-то невероятно реальной — и все же в ней таилось некое волшебство. Все в комнате только на нее и смотрели. От нее и впрямь глаз было невозможно отвести.

Она посадила закапризничавшую Нину в прежнюю позу — головка чуть склонена, глаза устремлены к небу.

— Mon enfant,[41] — сказала Сара самым нежным из оттенков своего серебристого голоса, — такого альбома, который я сделаю для тебя за то, что ты служила мне такой прекрасной моделью, еще никто в жизни не видел. — Сара загасила сигарету каблуком, не переставая стесывать мрамор. — Каждому художнику, которого я знаю, я рассказала о твоей красоте, и теперь все они готовят тебе свои подарки. Например, Месонье,[42] это один очень хороший художник, пишет для тебя акварель батальной сцены: прусский полк атакует французскую гостиницу, которую защищают такие же храбрые французские солдаты, как и ты сама. А композитор Гуно[43] работает над новой песней «La Charmante Modèle»,[44] потому что я, разумеется, рассказала ему, как ты прекрасно мне позируешь.

Эскофье показалось, что и девочка, и ее родители попросту заворожены той немалой суммой, которую подобный альбом мог бы им принести в открытой продаже.

Сам Эскофье пока что накрывал на стол. В шкафу он обнаружил японское кимоно, явно из театрального реквизита, и использовал его в качестве скатерти. Париж с недавних пор прямо-таки влюбился во все восточное. Кимоно было сшито из одного куска красной шелковой парчи, и на нем была изображена стая летящих белых журавлей. И хотя ворот и манжеты оказались довольно сильно запятнаны сценическим гримом, само кимоно

было прелестным. И длины его вполне хватило, хотя рукава и свисали с одного конца стола.

Еще подходя к дому, Эскофье заметил в саду табличку: «Пожалуйста, не рвите цветы». Но ведь это же, в конце концов, для красивой женщины! Разве сможет кто-то ему отказать? И он, не испытывая особых угрызений совести, срезал в саду несколько белых цветов: розы, пионы и одну лилию, а для создания зеленого фона — пару веточек розмарина. И все это поставил на стол в высоком стакане для воды. Затем он открыл корзину, которую принес с собой, расставил фарфоровые тарелки так, чтобы они поместились как раз между журавлями, положил серебряные ножи, вилки и ложки и поставил хрустальный бокал для шампанского — бокал он прихватил только для Сары. И хотя было всего лишь позднее утро, он принес две дюжины свечей.

Кушанья пришлось подавать à la française; официантов, которые могли бы вносить одну перемену за другой, естественно, не было. Так что Эскофье постарался все устроить как можно проще. Тарталетки со сладкими устрицами из Аркашона и персидской черной икрой, жареный цыпленок с трюфелями, теплый багет, pâté de foie gras[45] и мелкая сладкая клубника на засахаренных лепестках роз и фиалок.

Все эти действия по превращению уголка студии в элегантную столовую обладали неким приятным домашним ритмом. Эскофье задернул красные бархатные занавеси и для завершения сцены зажег дюжину свечей. Тем временем Сара на противоположном конце студии трудилась над скульптурным изображением своего капризного херувима и плела сказки о некой волшебной книге — хоть и было совершенно ясно, что обещания, данного девочке, она не сдержит.

Промелькнуло полчаса. Сара, как и обещала, распрощалась с Ниной и ее родителями, и те ушли, потрясенные общением со звездой.

— Какие красивые идиоты, — сказала Сара им вслед.

— А эта книга — чистая фантазия?

Она рассмеялась.

— Ну конечно! Я и сама чистая фантазия.

Над домом вдруг нависла грозовая туча. По стеклянной крыше застучал дождь. Комната наполнилась запахами цветов, сырой земли, перегноя и торфа.

Сара, точно самая обыкновенная садовница, тщательно вымыла над раковиной лицо и руки по локоть, пользуясь при этом тоже самым обыкновенным и, кстати, весьма едким щелочным мылом. Затем досуха вытерла мокрые руки рваным хлопчатобумажным полотенцем. Эскофье стоял как вкопанный;

он был заворожен унизительностью этого момента: ведь это же, в конце концов, великая Сара Бернар! Затем она сняла с головы платок, и буйные кудри водопадом рассыпались у нее по плечам. Туфли и чулки она тоже сняла, а чулки еще и в комок скатала. Затем скинула жакет. И жилет. И брюки. И шелковую блузку, которую бережно свернула. Затем она расстегнула корсет и продолжала раздеваться, пока не осталась совершенно голой. И не помедлила ни мгновенья. Словно Эскофье в комнате вообще не было.

Затем Сара натерла себе кожу каким-то душистым маслом, запах которого напомнил Эскофье, как он как-то поздним вечером забрел в марокканский район Парижа и с наслаждением вдыхал смешавшиеся в воздухе ароматы бесчисленных приправ — тмина, имбиря, корицы, кардамона, перца — и запахи приготовленных к ужину восточных блюд.

Это была обнаженная Венера — он сознавал это совершенно отчетливо; а она стояла перед ним в полутемной комнате и не испытывала ни малейшего стыда, точно дитя. И в этой принесенной дождем полутьме кожа ее сияла такой белизной, словно она, как и созданный ею купидон, была высечена из мрамора. К ней невозможно было прикоснуться — как нельзя прикасаться к статуям в музее.

Дождь с новой силой забарабанил по стеклянной крыше, и Эскофье всем своим существом чувствовал каждую каплю.

Сара повернулась к нему; она, похоже, была приятно поражена тем, что он так и остался сидеть на прежнем месте.

— Большинство мужчин либо уже убежали бы, либо набросились бы на меня.

— Я не отношу себя к большинству.

Несколько мгновений оба слушали стук дождевых капель. Дождь, похоже, понемногу слабел. Дюжины мерцающих свечей, горевшие на застеленном красным столе, делали обстановку более теплой, интимной.

— Видите? — Сара продемонстрировала ему шрам в форме полумесяца, «украшавший» ее живот. — Это мой единственный физический недостаток. Я получила его в «Одеоне». Во время осады.

Четыре года назад, во время Франко-прусской войны, Сара превратила театр «Одеон» в госпиталь. И вместе с другими актерами работала там, ухаживая за ранеными. Она наняла врачей. Она обменивала сексуальные услуги на правительственные пайки для искалеченных войной людей; она вырастила целую ораву кур и уток в собственной костюмерной, чтобы с помощью этой птицы поддержать и накормить тех, кому,

может, и жить-то оставалось всего несколько дней. Жюль, шеф-кондитер из команды Эскофье, работал вместе с нею в этом госпитале. И вместе с нею подбирал на улицах мертвых и умирающих. «Где же карета „Скорой помощи“!» — безнадежно шептали они, пробираясь в слепящей темноте.

— Знаешь, эти мертвые, — впоследствии рассказывал Эскофье Жюль, — потом все время стояли у нас перед глазами! И запах… запах тоже все время нас преследовал.

Эскофье отлично его понимал. Ведь ему немало пришлось пережить, когда он, будучи поваром в армии Наполеона III, был вынужден отступать, а потом стал военнопленным после сдачи Меца, а потом вернулся в Париж как раз в то время, когда таких же, как он, католиков убивали прямо на улицах. Слишком много смертей.

— Сегодня я готовлю ужин для Леона Гамбетты, — сказал он Саре и сам не поверил, что смог сказать ей такое. Было в ней нечто, вызывавшее у него желание рассказать ей обо всем на свете. — Впрочем, это великая тайна. Он там какую-то особую встречу устраивает.

Сара побледнела, стоило Эскофье упомянуть имя Гамбетты. Дождевые облака тем временем развеялись, и в солнечных лучах, лившихся сквозь стеклянную крышу, беломраморная кожа Сары вдруг стала похожа на бумагу, а сама она показалась Эскофье необычайно хрупкой и уязвимой. Он чувствовал, что весь взмок от волнения.

Во время осады Леон Гамбетта, бывший тогда военным министром и министром внутренних дел, приказал французам сражаться до последнего. «Только не сдаваться!» — сказал он им, и они не сдавались. Да и не собирались сдаваться. Французам помогали не только их природная изобретательность и смекалка, но и современное вооружение — у всех солдат были новые винтовки системы Шаспо, заряжающиеся с казенной части, а у некоторых даже mitrailleuses, предшественники современных пулеметов. Национальная гордость переполняла души людей. Но, к сожалению, противник значительно превосходил французскую армию своей численностью. И вскоре Париж был окружен.

Но Гамбетту это не испугало. Он с самого рождения считался красавцем, и ему, как и многим, не знающим поражения красивым мужчинам, даже в голову не приходило, что над ним могут одержать победу. Он был эмоционален, непокорен, в равной степени одарен красноречием и склонностью к высокопарности. В результате ранения у него остался только один глаз, и пустая глазница напоминала всем: он знает, что значит серьезная утрата, и способен ее превозмочь.

В тот момент он как бы воплощал собою Париж, и весь Париж это понимал. Он разработал план: долететь на воздушном шаре до Тура, собрать там армию и с этим войском отбить столицу у неприятеля.

Это поистине был акт святого гнева.

В назначенное время все собрались на том холме, где ныне высится собор Сакре-Кёр. Повсюду, сколько мог видеть глаз, виднелись людские головы. Плечом к плечу на улочках Монмартра и на склонах холма стоял, казалось, весь город и смотрел, как Гамбетту, выглядевшего чрезвычайно героически в долгополой меховой шубе, пронесли над толпой, и он, безумным взглядом окинув толпу, точно святой, благословляющим жестом поднял руку. Затем он забрался в потрепанную корзину гондолы, посмотрел на огромный наполненный газом шар, на горевшие под ним горелки, кивнул, и дюжина подручных, стоявших на земле, тут же скинули веревки с причальных крюков и отправили шар в полет. Гамбетта развернул в воздухе французский триколор и крикнул:

— Vive la France! Vive la Republique![46]

Толпа, вторя ему, тоже закричала; многие плакали. В общем гуле переплелись страх и радость.

К сожалению, шар поднимался недостаточно быстро. Он долго крутился и дергался в воздухе, но потом все же полетел, хотя и довольно низко над землей, унося с собой надежды всего Парижа. Лишь через некоторое время шар по какой-то неведомой причине вдруг взвился ввысь, полетел, как полагается, и, точно летучий призрак, влекомый ветрами надежды, поплыл в сторону Тура.

Но в Тур Гамбетта, увы, прибыл слишком поздно. Прежде чем он успел собрать войско, Наполеона III взяли в плен, и Франция, избитая и окровавленная, сдалась.

— А ведь мы тогда готовы были войти за ним даже в ад! — сказала Сара и провела пальцем по изогнутому шраму у себя на животе. — Армейские продолжали хранить запасы взрывчатки в подвалах нашего театра, поскольку во всех странах мира считается варварством бомбить госпитали, полные раненых. Во всяком случае, так меня уверял Гамбетта. Жаль, что он не объяснил этого и пруссакам.

Тото был очаровательным малышом. Его бабушка попросила меня за ним присмотреть. Он был такой же хорошенький, как маленькая Нина, с такими же пухлыми щечками и тоже немножко ленивый. Он стоял от меня всего в двух шагах во дворе театра, когда пруссаки сбросили на нас бомбы, и его осколком разрезало пополам. — Сара рассказывала об этом каким-то неожиданно

ровным, тусклым голосом. Эскофье много раз видел ее на сцене. Если бы это была речь, написанная Виктором Гюго, Сара заставила бы ставни в окнах греметь от глубины ее горя. Но сейчас она стояла перед ним, маленькая, нагая, и почти шептала. — А потом, разумеется, был подписан мирный договор, и пруссаки превратились в немцев, а огромная часть Франции перестала принадлежать французам. И нас еще уверяют, что все это нужно простить! А как же Тото? Очаровательный малыш Тото? Он-то не обрел мира. Казалось, огромный тигр разорвал его когтями пополам и выпотрошил в приступе ярости и чисто звериной жестокости.

Сара смотрела на Эскофье такими глазами, что он невольно вспомнил глаза коней в своем полку. Одного за другим он тогда был вынужден убивать этих изящных, прекрасных животных, ибо голодали люди. Он быстро произносил молитву и старался как можно быстрее перерезать коню горло. А потом тушил конину, сдабривал ее соусами, готовил рагу и уговаривал себя, что благодаря каждой отнятой им лошадиной жизни он спас десятки жизней человеческих. Чечевица, горох, бобы, макароны — он старался раздобыть что угодно, лишь бы растянуть подольше запас конины, лишь бы отложить как можно дальше смерть следующего животного, которым придется пожертвовать.

Через три дня после того, как армия сдалась, в живых осталось лишь несколько похожих на скелеты лошадей, брошенных умирать на берегу канала Сен-Мартен. Этим славным животным, на спине которых воины некогда храбро бросались в самую гущу битвы, Эскофье прежде старался отдать каждый сэкономленный кусочек пищи, но теперь он был бессилен, и они поворачивались и смотрели ему вслед мутным взором — в точности как Сара сейчас.

— Вы совершили ради Франции очень смелый и мужественный поступок, — сказал он.

Она покачала головой.

— Я просто исполнила свой долг. Ведь я имела возможность отослать в Гаагу мать, сестру и маленького сына, так что вполне могла себе позволить и храбрость проявить. У большинства выбора не было.

Она вытащила из шкафа какое-то платье и надела его. Сшитое из белого атласа, отороченное белыми перьями по горловине, на манжетах и по краю роскошного трена, это платье так оттеняло рыжие волосы Сары, что голова ее казалась объятой пламенем. А кожа словно стала еще прозрачней. И только глаза ее были темны и необычайно печальны.

Одевшись, Сара села за стол напротив Эскофье, и он спросил:

— Почему вы мне об этом рассказываете?

— Хочу, чтобы между нами не возникало никаких иллюзий.

Эскофье пришлось улыбнуться.

— Но ведь вы — актриса. Разве это возможно?

— То, что вы видите на подмостках, — это некая дистиллированная история моей души. А то, что вы видите напротив себя за этим столом, — это личность. Это я сама.

Он встал и налил ей бокал «Моэ». Она сделала большой глоток. Повисло неловкое молчание. Ведь, в конце концов, они были еще совсем чужими друг другу.

— Ну, хорошо, — сказал он. — А что еще мне следует знать?

— Я выросла в монастыре и хотела стать не просто монахиней: я хотела стать святой. Я хотела любить Бога безграничной любовью.

Эскофье снова сел.

— А вот теперь, по-моему, вы надо мной смеетесь.

— Нет. Это правда.

— И вы по-прежнему католичка?

— Non. Я ведь по рождению еврейка, но я знакома со многими католиками, и многие из них — люди весьма храбрые, сторонники крайних, решительных действий. Я им весьма сочувствую и была до глубины души возмущена тем, какие преследования обрушились на них здесь, во Франции. Но Бога для меня не существует. Не может существовать. Ведь если бы Он существовал, разве Он бросил бы Париж на произвол судьбы?

Эскофье чувствовал ее горе столь же остро, как свое собственное. Он и сам много раз задавал себе этот вопрос.

Взяв в руки маленькую душистую клубничку, он спросил:

— А разве это не дар Божий?

— Нет. Это просто дар лета; это лето так проявляет себя, только и всего.

Эскофье легонько провел ягодкой по ее губам.

— А этот аромат?

— Как обещание красоты, которую нельзя сохранить.

Эскофье нежно поцеловал Сару — точнее, едва коснулся губами ее губ.

— А вкус?

И он положил клубничку ей в рот. И прочел по ее лицу то, что в душе уже знал. Ягода была удивительно сладка.

— Как могла возникнуть такая ягода без участия Бога? — спросил он.

Сара засмеялась и взяла его маленькие руки в свои.

— Вы — удивительный человек, мой дорогой Эскофье. Обещайте, что мы с вами всегда будем друзьями.

«Друзьями?» Это слово больно его укололо. Он-то надеялся на большее. Гораздо большее.

Эскофье мягко от нее отстранился и встал. Потом спокойно сказал:

— Я пришлю мальчика, и он все это уберет, когда вы закончите трапезу.

А потом он вышел, не сказав ей больше ни слова.

Глава 7

Взяв в руки тонкий длинный нож, предназначенный для того, чтобы счищать мякоть с костей, Эскофье быстро нарезал нежное розовое мясо ягненка. Обычно всем этим занимался его rôtisseur[47] Ксавье, который был родом из Эльзаса, а о тамошних мясных блюдах и всевозможных сосисках и колбасах из долины Рейна всегда ходили легенды. Однако Леон Гамбетта специально уточнил: весь ужин Эскофье должен приготовить сам — для любого другого исполнить подобную просьбу было бы невозможно, но Гамбетта никогда прежде не резервировал для своих встреч отдельный кабинет и уж совершенно точно никогда не диктовал никаких особых условий для подготовки к ним. И Эскофье пришел к выводу, что нынешняя встреча для него очень важна и, возможно — собственно, так думали и все остальные, — имеет целью новые контакты с немцами. Уж как минимум там будет принц Эдуард — об этом свидетельствовала просьба приготовить седло барашка. А то, что Гамбетта, скорее всего, будет встречаться именно с немцами, означало, что доверить Ксавье подготовку жаркого никак невозможно.

Rôtisseur Ксавье был рыжеволосым человеком с весьма кислым выражением лица и принадлежал к тем многочисленным католикам, которые считали, что Франция проиграла войну, потому что утратила веру в Бога. Сам Эскофье не был столь радикален в своих убеждениях. Ксавье служил с Эскофье в одном полку, вместе с ним голодал во время осады Меца, а потом пришел к нему в «Ле Пти Мулен Руж», потому что больше ему идти было некуда. Его жену и ребенка зверски убили пруссаки, едва успев пересечь границу. Роскошные виноградники и округлые холмы его родного Эльзаса теперь принадлежали немцам. Немцам принадлежали и тамошние реки, и рыба, в изобилии водившаяся в этих реках, — форель, карп, окунь — и даже раки. Немцам принадлежали теперь и казавшиеся бесчисленными стаи фазанов, уток и диких гусей. Даже собственный дом Ксавье обрел нового хозяина — им теперь владел какой-то прусский офицер; а из ягод фамильного виноградника, который принадлежал семейству Ксавье более ста лет, по-прежнему делали чудесное вино «Gewurztraminer», наполнявшее рот вкусом зрелых ягод, а ноздри — ароматом летних цветов; вот только на каждой бутылке теперь красовался немецкий флаг.

Пока Эскофье обрабатывал тушку ягненка, Ксавье слонялся поблизости, держа в руках небольшой кусок вырезки,

позеленевшей и подсохшей от долгого висения в погребе, а потому чем-то похожей на трупик новорожденного ребенка.

— Друг мой, постарайся быть выше упреков. Мы должны уважать просьбу министра, — говорил ему Эскофье, очень осторожно действуя ножом и стараясь не прорезать шкурку ягненка. Он следовал лезвием точно вдоль костей, быстро и ловко отделяя от них мясо. Покончив с этим, он тщательно отбил мясо и снова обратился к Ксавье: — Ну, довольно, принимайся за работу. Работа исцеляет душу. — И Эскофье принялся начинять рулет из ягнятины смесью трюфелей и фуа-гра, предварительно замаринованной в марсале; затем он обернул мясной рулет муслином, уложил в длинную прямоугольную форму для паштета и залил сверху остатками маринада и телячьим бульоном.

А Ксавье продолжал просто стоять рядом и молча смотреть, как Эскофье работает. Его молчание было таким требовательно-вопросительным, что Эскофье старался даже глаз на него не поднимать и все время продолжал что-нибудь делать. Форму с рулетом он поставил в глубокую сковороду, которую до половины наполнил водой, чтобы мясо готовилось на водяной бане.

— Прошу тебя, — мягко сказал он, по-прежнему не глядя на Ксавье, — займись делом. Обеденный зал скоро откроется, а работы еще полно. Ксавье, пожалуйста! Ради меня.

На мгновение ему показалось, что Ксавье хочет что-то сказать, но потом он, похоже, передумал и, шлепнув говяжью вырезку, которую держал в руках, на мясницкую колоду, принялся счищать с нее плесень и срезать подсохший жир. Затем он придал вырезке нужную форму и нарезал ее так, чтобы получились идеальные мраморные бифштексы «шатобриан» размером с мужскую ладонь.

Эскофье обнял его за плечи, желая подбодрить.

— Ну, вот видишь. Какое прекрасное мясо, не правда ли?

Ксавье стряхнул его руку с плеч и буркнул:

— Для тех, кто может себе позволить бифштекс из мраморного мяса.

От этих слов кровь бросилась Эскофье в лицо. Приличия следует соблюдать — вот первое правило кухни. И Ксавье это прекрасно знал. Эскофье потянул себя за мочку уха, напоминая себе, что не имеет права давать выход собственному гневу.

— Тебе повезло, что еще есть такие, кто может это позволить, — сказал он таким неприязненным тоном, что сразу же пожалел об этом. Стыдно было упрекать человека, который столь многое потерял и перенес так много страданий. Да Эскофье, собственно, и не хотел его ни в чем упрекать, просто сейчас у них совсем не было времени на жалость — ни к себе, ни

друг к другу. Вскоре должен был прибыть Леон Гамбетта.

— Извини, — быстро сказал Эскофье, и ему отчего-то показалось, что он свое извинение прошептал. Ксавье не ответил.

А вокруг них уже началась вечерняя суматоха. Десятки поваров, точно танцуя бесконечный, волшебный, кухонный котильон, двигались вокруг огромного стола в своих безукоризненно белых одеждах, изящно огибая друг друга. Одни лишали головы и чешуи рыбу; другие ощипывали уток; третьи превращали тесто в ряды багетов; четвертые посыпали сахаром черную смородину. Каждое движение было совершенно, каждое было частью общей гармонии. Но Ксавье и Эскофье, казалось, ничего не замечали. Они замерли посреди этого круговорота, словно судно, потерпевшее кораблекрушение и выброшенное на берег неведомого острова.

Эскофье всем нутром чувствовал глубокое горе своего друга, точнее, темный край этого горя, однако баранину следовало еще по крайней мере час готовить на водяной бане, а затем хорошенько охладить. У Эскофье просто не было времени.

— Я считаю эту тему закрытой, — сказал он, накрыл ягненка куском жареной свиной шкурки и, слегка отодвинув Ксавье, подошел к духовке и сунул туда жаркое.

— Ане-Элизабет было всего шесть, — тихо сказал Ксавье.

Его дочь.

Эскофье видел фотографию всего их семейства. Жена у Ксавье была высокая и с таким же кислым выражением лица, как и у него самого, но девочка улыбалась так очаровательно, что Эскофье сразу вспомнился вкус первых осенних яблок, хрустких и сладких. Он весьма остро мог представить себе, какую боль испытывает человек, переживший такую утрату; а то, чего он и представить себе не мог, легко читалось сейчас по лицу Ксавье. От мыслей о тех страданиях, что терзали душу Ксавье, у Эскофье перехватывало дыхание, но впереди было еще столько работы. Он просто не мог себе позволить сейчас разговоров на эту тему.

К сожалению, впоследствии он понял: то, что остается невысказанным, зачастую превращается в вину, которую нельзя ни простить, ни забыть.

Обогнув Ксавье, он подошел к большой фарфоровой раковине и принялся смывать с рук бараний жир. Вода была горячая, от нее даже пар шел. От запаха оливкового мыла у Эскофье забурчало в животе, и он вспомнил, что весь день забывал поесть. И вдруг почувствовал себя настолько голодным и усталым, что у него даже голова закружилась. Но на этот вечер заказаны все столики в ресторане, да и Гамбетта с принцем Эдуардом и, возможно, с немецким кайзером вот-вот прибудут. Нет времени. Нет времени.

— Папа, — сказал Ксавье и положил руку Эскофье на плечо, но сказать так ничего и не успел: Эскофье жестом велел ему отойти и даже не взглянул на него. Этому нужно положить конец. И он, продолжая старательно мыть руки, сказал Ксавье:

— Нет. Тут никаких отговорок быть не может. Кухня должна быть твоим домом, твоей церковью, твоей любовницей, твоей семьей, твоей страной — здесь нет места ни для какой иной любви. Если ты этого не понимаешь, тогда и тебе здесь места нет.

Эскофье чувствовал, что почти уже ошпарил руки в горячей воде, но никак не мог перестать их мыть. Он вдруг показался себе очень грязным.

Наконец он все же повернулся к Ксавье, но сказал лишь:

— Работай. Или уходи.

Он прекрасно знал, что этому человеку больше некуда идти. Другие шефы из кухонной команды заменили Ксавье семью, эта кухня стала ему родным домом, местом поистине священным — а больше у него ничего в этом мире и не осталось.

С абсолютно непроницаемым лицом Ксавье аккуратно положил подготовленные для «шатобриана» куски мраморного мяса на решетку и, держа в руке нож, стал снова спускаться по лестнице в холодную мясную кладовую.

«Вот и хорошо», — подумал Эскофье. И тут кто-то крикнул ему:

— Он здесь! — Эскофье моментально вытер руки и принялся за работу. Министр Гамбетта не любил, когда его заставляли ждать.

Глава 8

Эскофье, разумеется, слышал о том рождественском обеде. Когда на стол подают жаркое из кенгуру и слона, это не может пройти незамеченным даже во время осады.

Обитатели зоопарка — вот кто стал практически последней надеждой для таких кафе, как «Вуазен». Перед началом осады менеджер успел, правда, набить кладовые — там были и сосуды с живой рыбой, и клетки с живыми кроликами, и молочные поросята, и фазаны, и куры; но к декабрю закончилась даже конина. И — как это сумел запечатлеть в своих бессмертных рисунках и гравюрах Гюстав Доре — на рынках стали продавать выпотрошенных и связанных за лапки крыс по франку за штуку; а за самых крупных, вес которых порой достигал почти двух фунтов, просили по полтора франка.

Праздник Рождества пришелся на девяносто девятый день осады Парижа. Так что этот жутковатый праздничный пир был неизбежен. Зоопарк в Ботаническом саду оказался не в состоянии прокормить столько экзотических животных. Пощады не было даже знаменитым Кастору и Поллуксу, единственной в Париже паре слонов. Этот праздничный обед стал данью их исключительной красоте и ознаменовал спасение — по крайней мере, для тех, кто смог себе позволить подобное угощение. Но таких было очень и очень немного. В подавляющем большинстве парижане умирали — от голода, пищевых отравлений и пневмонии. И все же жизнь парижских кафе продолжалась. Ведь именно они, в конце концов, были душой этого города.

Когда Эскофье увидел список тех вин, которые Гамбетта заказал для своей тайной трапезы, он сразу понял: это, безусловно, те самые вина, которые подавали во время знаменитого рождественского обеда, — «Латур Бланш»-1861, «Шато Палме»-1864, «Мутон Ротшильд»-1846, «Романе-Конти»-1858 и даже «Гран Порто»-1827.

— И еще «Боллинже»? — спросил Эскофье. Гамбетта улыбнулся.

— Вы, разумеется, все поняли, — сказал он. — Я знал, что утаить это от вас будет невозможно.

— Я никогда не забываю ни одного меню. Это мой дар и, одновременно, мое проклятье. К несчастью, единственное из перечисленных вин, еще оставшееся у нас в погребе, — это «Ротшильд». Оно действительно прекрасно, хотя, на мой взгляд, несколько меланхолично, и наверняка пробудит те самые воспоминания.

Праздник в кафе «Вуазен» начался тогда с фаршированной головы осла; далее были поданы жаркое из верблюда, консоме из слона, рагу из кенгуру, задняя лапа волка, приготовленная как оленья нога, и Le chat flanqué de rats — «Кошка в окружении крыс». Там подавали также La Terrine d'Anteloupe aux Truffles — террин из мяса тощей, кожа да кости, антилопы, фаршированный фуа-гра и трюфелями, — кушанье, которое поразительно напоминало то самое фаршированное седло ягненка, которое заказал к ужину Гамбетта.

Предвкушая этот ужин, Эскофье испытывал противную слабость, еще более усилившуюся, когда Гамбетта внезапно потребовал, чтобы удалили всех официантов, а кушанья подавал бы сам Эскофье, который к тому же должен был сам же все и приготовить.

— Вы ведь тогда были в Меце, не так ли? — спросил Гамбетта. Эскофье никогда этого не скрывал, но все же был удивлен подобной осведомленностью министра.

— Это было так давно.

— Мне кажется, вам, великому шеф-повару, истинному волшебнику кулинарии, наверняка было невыносимо сложно пережить такой голод. Признайтесь, вам ведь, должно быть, каждую ночь снились пирожные и шампанское?

Эскофье вытаскивал со стоек отобранные бутылки вина, надеясь, что разговор сам собой примет несколько иной оборот. На кухне он никогда не говорил о войне и никогда никому не позволял этого делать. Война закончилась. И хватит.

Гамбетта обнял его за плечи.

— Немногие способны понять красоту и страсть, воплощенные в пище, так, как понимаете это вы. Должно быть, такого человека, как вы, сны о ней вполне могли свести с ума.

Дыхание Гамбетты было горячим, и пахло от него дурно. Эскофье озяб во влажной прохладе винного погреба. Он слегка отстранился от министра и сказал:

— Мне снились сны о Франции. И о детях Франции.

Есть такие вещи, о которых не говорят. Даже Эскофье, сын кузнеца, с детства понимал это. Но Гамбетта, похоже, вовсе не намерен был прекращать затеянный им разговор.

— Ну, разумеется, — сказал он и снова подошел совсем близко к Эскофье. — А все же? Вы ведь наверняка страстно мечтали обо всем этом. — И он обвел рукой стойки с винами — каждая бутылка была словно часть истории Франции: такая же темная, со столь же сложным вкусом и ароматом.

— Ничего, я вполне с такими вещами справлялся.

В тусклом свете свечей Гамбетта казался каким-то

удивительно бледным, больше похожим на некое воспоминание, чем на живого человека. Эскофье осторожно взял с полки бутылку «Мутон Ротшильд» и поднес ее к свету, чтобы внимательно осмотреть. В вине было много осадка — его бы надо было сперва хорошенько проветрить и осадить, прежде чем подавать на стол.

Гамбетта взял у него бутылку.

— Можно мне? — Он обследовал пробку, явно пытаясь выяснить, не вытаскивали ли ее раньше, не было ли вино разбавлено или еще как-то подделано. Эскофье отлично понимал, что министр доверяет ему лишь до определенного предела. Подобная подозрительность приводила его в ярость, но он знал: если хотя бы намекнуть, что обращаться с ним подобным образом недопустимо, Гамбетта воспримет это как непростительную дерзость. А уж последствия подобного поступка окажутся и еще более неприятными.

И он, сдержавшись, позволил себе заметить:

— «Ротшильд» — очень приятное вино. Вам наверняка понравится. В нем, по-моему, чувствуется легкий привкус коричневого сахара, шоколада и сушеных слив. А в целом — вкус у него очень богатый и в то же время элегантный. Позвольте мне вам это продемонстрировать. И обратите внимание, какой замечательный цвет.

Эскофье вытащил пробку и стал медленно, очень стараясь оставить осадок на дне, наливать вино в бокал на фоне горящей свечи.

— Удивительный цвет, не правда ли? Драгоценный рубин — вот то единственное, с чем его можно было бы сравнить. На мой взгляд, только рубины столь же прекрасны, вам не кажется?

Гамбетта молча следил за тем, как ловко Эскофье наливает в бокал рубиновое вино — нежно, медленно, осторожно. В пахнущем плесенью холодном воздухе погреба сразу разлился роскошный аромат позднего лета с его перезрелыми вишнями и терпкими яблоками.

— Прелесть, — почти неслышно прошептал Эскофье. — Ах, какая прелесть!

Гамбетта засмеялся.

— Друг мой, а ведь вы лжец! — сказал он отчасти ласково, а отчасти разочарованно. — Вы наливаете вино в бокал так, словно укладываете на шелковые простыни любовницу. И не пытайтесь больше убеждать меня, что сумели навсегда изгнать из своего сердца воспоминания о том ужасном голоде, который вам довелось пережить.

— Мы тогда выслеживали добычу, точно индейцы. Мы разыскивали еду повсюду, — спокойно сказал Эскофье,

продолжая осторожно наливать вино. — А потому каждая трапеза, даже самая примитивная, превращалась для нас в пир — и это было самое главное. Колбаса, сардины — не важно. Все, что съедается с должным настроением, дает пищу не только телу, но и душе.

Гамбетта отобрал у Эскофье бутылку.

— Но ведь вы тогда чуть не умерли от голода! Как же вы можете теперь не испытывать гнева, вспоминая об этом?

Разговор явно приобретал изматывающий характер. Теперь Эскофье уже было совершенно ясно: на ужин приглашены немцы. Ксавье нужно непременно отослать домой. Да, конечно, его придется отослать — и это в такой сложный вечер! У них и так постоянно не хватает рук, а сегодня заказаны все столики, причем и для обеда, и для более легкого ужина. К тому же в их бригаде никто, кроме самого Эскофье, не сумеет должным образом заменить настоящего rôtisseur. Однако же он будет должен обслуживать Гамбетту и его гостей. Нет, это просто невозможно! А тут еще Гамбетта вдруг решил поставить под вопрос его, Эскофье, верность Франции…

Эскофье набрал в грудь побольше воздуха, прежде чем отвечать, и сказал так:

— Тогда, конечно, была война. Но и во время войны можно порой получать великие дары. Накануне битвы при Гравелот как раз было Успение, праздник Пресвятой Богородицы, покровительницы Франции. И на обед мы приготовили замечательное блюдо — Lapin à la soubise. Это кролик, тушенный в пюре из карамелизованного лука, приправленного под конец капелькой коньяка. Кушанье имело поистине оглушительный успех.

Одного упоминания о Гравелот было достаточно, чтобы Гамбетта пришел в ярость.

— Вы несете чушь, точно последний глупец! — заявил он и швырнул бутылку «Ротшильда» на пол. — Да этот праздник Успения, день Пресвятой Богородицы, покровительницы Франции, как вы его называете, — как раз и есть корень всех французских проблем.

— Мне очень жаль. Я вовсе не хотел вас обидеть, — сказал Эскофье. Иных слов ему просто на ум не приходило. Он понятия не имел, что это вдруг так взбесило Гамбетту.

— Я считал вас вполне земным человеком. Лишенным наивности. Теперь я вижу, что ошибался.

Гамбетта мерил погреб шагами, то выходя на свет, то скрываясь в глубокой тени. Он был в таком гневе, что вполне мог и совсем уйти, оставив Эскофье возле накрытого стола, на

котором выдыхались чудесные вина и застывали роскошные кушанья, к которым никто не успел притронуться.

— Мне чрезвычайно жаль, — снова сказал Эскофье и, опустившись на колени, стал голыми руками подбирать осколки стекла. Разлитое вино впитывалось в его элегантные шерстяные брюки цвета голубиного крыла.

— Вы что, действительно не понимаете?

— Нет, но я искренне хотел бы понять.

Гамбетта, схватив Эскофье за воротник, рывком поставил его на ноги. В своих рабочих туфлях на высокой платформе Эскофье чувствовал себя на мокром полу крайне неустойчиво и чуть не упал навзничь. От этого рывка стеклянные осколки моментально вонзились ему в ладони. Потекла кровь. Но разъяренный Гамбетта ничего не замечал.

— Смотрите на меня, когда я с вами разговариваю! — выкрикнул он. — Неужели вы не замечаете той опасности, что грозит нам со всех сторон?

— Я просто шеф-повар. Мой мир не больше куриного яйца.

— Которые, как всем известно, вы умеете готовить более чем шестью сотнями различных способов. Вам не идет эта внезапная фальшивая приниженность.

— Но в мои намерения вовсе не входило…

— Мы с вами оба прекрасно понимаем, что невозможно и дальше жить в стране, управляемой религиозными предрассудками и непредсказуемой набожностью. Католики контролируют здесь все, но страстная вера в Бога их самих делает легко управляемыми. И этот ваш праздник Успения, день Пресвятой Богородицы, покровительницы Франции, — просто непристойная охота на простаков!

У Эскофье вдруг перехватило дыхание.

— Так это вы о католиках? — Кровь, смешанная с вином, ручейками текла у него по израненным рукам, пятная манжеты белой сорочки, капая на брюки. Он спрятал руки за спиной. Вид крови вполне мог еще больше усугубить ситуацию.

— Эти идиоты-католики думают, что если они принесут небесам жертву в виде жирного барашка, то небеса даруют им удачу и счастье. Но нельзя управлять ни армией, ни страной, полагаясь исключительно на удачу и прочую чепуху.

Эскофье понимал, куда клонит Гамбетта. После поражения Франции в войне новая правящая власть, эта радикально настроенная Парижская Коммуна, захватив столицу, принялась арестовывать священников и наиболее выдающихся представителей паствы. А через несколько дней «жертвы Парижа», как их впоследствии стали называть, были казнены в тюрьме Ла-

Рокетт, расстреляны у Барьер-д'Итали и зверски убиты в Бельвиле. Эскофье и самому с трудом удалось спастись.

Публично Гамбетта выступал против подобных зверских акций и впоследствии приказал казнить самих членов Коммуны, осуществлявших эти убийства. Но теперь он заговорил совершенно иначе.

— С католиками нужно что-то делать! — решительно сказал он.

Эскофье понимал, что Гамбетта пытается играть с ним в какую-то политическую игру, словно в шахматы. Обдумывая очередной ход, он посмотрел на свои изрезанные ладони, на запятнанные брюки, на винную лужу, растекшуюся по полу, и тихо промолвил:

— Но тогда это было проявление милосердия Господня. — Он чувствовал, как неуверенно звучит его голос. Руки страшно болели. — Нам говорили, что праздник Пресвятой Богоматери был выбран, чтобы воззвать к Ее милосердию. И мы надеялись на высшую милость.

Он чувствовал себя жалким кухонным мышонком, угодившим в мышеловку.

Гамбетта усмехнулся.

— А даровали вам глупость, — сказал он. — Французы положили двадцать тысяч пруссаков — но завоеванной победы никто не сберег! Этот дурак, маршал Базен,[48] был уверен, что Господь на его стороне и непременно дарует ему «высшую милость», как вы выражаетесь, а потому самонадеянно решил, что уже одержал победу, и отступил. И это было настоящим предательством.

— Я тоже всегда говорил, что Базен предал свою страну.

— Потому что он был католиком!

— Нет, потому что он был глупцом.

— Ну, это одно и то же. Для Базена Бог был превыше Франции. А этого не должно быть никогда. И вы, Эскофье, лучше многих это понимаете. Сколько дней во время осады Меца вы голодали?

— Неважно. Я служил моей Франции.

— Сколько?

— Я ел лучше, чем большинство.

— Сколько дней вы голодали?!! — заорал Гамбетта. Теперь они стояли лицом друг к другу, освещенные газовым фонарем, и Эскофье прекрасно понимал, как выглядит сейчас в глазах Гамбетты, которого, в конце концов, очень многие считали великим человеком, героем. Что для него какой-то там шеф-повар. Да к тому же — не храбрец, не смельчак, а просто жалкий

человечек, глупое дитя, так и не достигшее взрослости.

Гамбетта отступил в тень. Теперь по его лицу ничего прочесть было нельзя.

— Я патриот, — сказал Эскофье. — И если вам нужно, чтобы ради Франции я сохранил некую тайну, то моя преданность к вашим услугам.

Министр отходил все глубже и глубже в темноту винного погреба, гулко стуча башмаками по вымощенному булыжником полу. Вдруг он выкрикнул, явно опять приходя в неистовство:

— Это отнюдь не очередные гонения на католиков — не заблуждайтесь!

И голос его загремел, словно он обращался не к одному Эскофье, а к многотысячной толпе. «Наверное, это дело практики», — подумал Эскофье.

— Мы, нынешнее правительство, не желаем и впредь делить свое влияние с церковью! Мы хотим обрести свободу — истинную, законную и благородную свободу! — и не только для себя: мы и церкви тоже предоставим свободу.

— Я здесь для того, чтобы служить моей Франции, — громко сказал Эскофье, и ему на мгновение почудилось, будто он выкрикивает слова молитвы грозовым облакам у себя над головой.

В ответ из глубины темного погреба послышался смех Гамбетты.

— А как же ваш Бог? Видите ли, меня заранее предупредили, что вы — католик. И теперь я пытаюсь понять, какого сорта католиком вы являетесь. Скажите, как звали того апостола, который предал Христа? Иуда? Так вы именно такой католик? Или, может, вы Фома Неверующий? Или Павел Первопрестольный?

Выкрикиваниям Гамбетты вторило гулкое эхо. Эскофье чувствовал, как к лицу его приливает жаркая кровь. Если Гамбетта не сможет ему поверить, тогда все, ради чего он трудился, ради чего страдал, пойдет прахом. И он, как и Ксавье, превратится в изгнанника, в корабль без руля и без ветрил.

— В моей кухне нет места Богу! — выкрикнул Эскофье и сразу же ощутил жгучий стыд. Он отвернулся и закрыл лицо окровавленными руками. Но горячие слезы лишь сильней растравляли его раны.

На мгновение стало тихо. Затем Эскофье услышал, как к нему по каменному полу тяжелой походкой приближается Гамбетта, и его вдруг охватила чудовищная, невероятная усталость. А Гамбетта вдруг остановился, по-прежнему находясь в тени. Теперь он стоял так близко, что Эскофье чувствовал исходивший

от него запах табака и мокрой кожаной одежды.

— Принц Уэльский утверждает, что в вопросах душевной привязанности вам можно полностью доверять.

— Франция — вот моя главная душевная привязанность.

— Почему я должен вам верить?

— Потому что кулинария — это наука, это искусство и, что еще важнее, это страсть. Человек, который вкладывает всю свою душу в то, чтобы удовлетворить своих собратьев, заслуживает уважения и доверия.

Гамбетта снова вышел на свет.

— Ну что ж, прекрасно. Значит, вы все-таки Иуда. Прекрасно! — Гамбетта рассмеялся. — Сегодня вы сослужите для Франции великую службу. Этой трапезой мы почтим страдания прошлого и заглянем в дивное новое будущее — и в этом будущем Франция вновь станет той прекрасной девственницей, какой мы ее всегда знали!

В дверь винного погреба постучали.

Эскофье, шипя от боли, отворил дверь — руки страшно саднило, и он отлично понимал: этот ужин будет далеко не лучшим его творением. Он очень удивился, увидев на пороге одного из поварят.

— Венсан? Ты почему не на кухне? Тебе, по-моему, полагается чистить картофель для ужина?

Парнишка наклонился, прошептал ему на ухо:

— Там, у нас на кухне, мисс Бернар. Она рядом с мертвым сидит. — И убежал.

Глава 9

Чтобы яичный желток превратился в эмульсию, нужна одна полная чашка масла — если масла будет меньше, желток не схватится.

Если посолить мясо до того, как его готовить, оно не потемнеет.

Зеленые овощи теряют свой цвет, если их готовить под крышкой.

Рыбу можно считать готовой, только когда на шкурке выступят белые пятнышки животного белка альбумина.

Грибы никогда не следует мыть.

Муку всегда необходимо просеивать.

Мясо не сохранит свою сочность, если его быстро обжарить на сильном огне, — как раз наоборот.

Все эти правила Эскофье знал назубок. Но они весь вечер крутились у него в голове. Эти правила были бесспорны. Неизменны. Они имели смысл. А вот самоубийство Ксавье смысла не имело. И потом, он ведь был католиком!

— Перестань думать, — сказала Сара.

Она лежала на том самом длинном деревянном столе, за которым они с Эскофье сидели этим утром — господи, всего несколько часов назад!

— Ты все еще думаешь, — снова сказала она. — Перестань. Некоторые вещи вообще не имеют смысла, нечего этот смысл и искать.

В ее студии повсюду горели свечи. Две-три дюжины утром сюда принес сам Эскофье для оформления стола; принесенные им свечи были из натурального пчелиного воска и наполняли воздух сладким карамельным ароматом. Остальные свечи принадлежали Саре — в том числе и весьма экзотические, с маслом апельсина-королька, или с ладаном, или с миррой. Цветы, которые Эскофье сорвал утром для Сары — розы, пионы и лилии, — полностью раскрылись под жаром стольких свечей, и аромат цветов смешивался со свечными ароматами.

Точно десятки крошечных мерцающих звезд, эти ароматные свечи делали ночь еще более темной, так что кожа Сары — цвета свежих сливок — словно светилась во тьме. Был уже поздний вечер, и Сара давно смыла с себя кровь Ксавье — она вся была перепачкана ею. Крови было так много, что ее шелковые туфельки пропитались насквозь, и их осталось только выбросить. И она долго смывала с волос и кожи запах этой чужой крови и

собственного пота — ей еще никогда прежде не доводилось прислуживать в ресторане, и она понятия не имела, что, облачившись в черный официантский фрак и брюки со штрипками, она будет вынуждена выполнить такое количество работы. Подносы оказались страшно тяжелыми, а вино гостям нужно было наливать непринужденно.

Но кто-то же должен был прислуживать за столом, а Гамбетта больше никому не доверял.

Едва увидев искалеченные руки Эскофье, Сара заявила, что будет ему помогать, настаивая на том, что она — единственный человек, которого Гамбетта сочтет приемлемой заменой. «В крайнем случае, — сказала она, — наш министр сочтет это забавным сюрпризом и простит мне те промахи, которые я, возможно, совершу».

Но Гамбетта отнюдь не счел это забавным. Мало того, он так разволновался, когда в предоставленном ему отдельном кабинете появилась Сара в костюме официанта и стала прислуживать за столом, что вихрем вылетел на кухню, в ярости сбил Эскофье с ног и готов был уже ударить маленького шеф-повара, но тот поднял вверх свои искалеченные руки и сказал:

— Та бутылка «Ротшильда».

— Но я требовал соблюдения строжайшей секретности!

— Я полагаю, вы можете доверять вашей любовнице?

Это было, конечно, со стороны Эскофье весьма наглое заявление, однако же он поступил совершенно правильно, ибо Гамбетта моментально притих, оставил его в покое и вернулся за стол. Впрочем, выбора у него не было. На верхнем этаже ресторана в отдельном кабинете за столом уже сидели будущий король Эдуард VII, а ныне принц Уэльский,[49] которого Эскофье называл «мой дорогой Берти», канцлер Отто фон Бисмарк[50] и молодой Вильгельм II,[51] будущий кайзер и кузен принца Уэльского. И все они ждали возвращения Гамбетты.

Будущий король Вильгельм II со своей искалеченной рукой и странными пронзительными глазами показался Эскофье обыкновенным перепуганным мальчишкой; он все время ерзал на стуле от волнения.

При виде великой актрисы Сары Бернар, одетой официантом, мужчины рассмеялись, но явно почувствовали себя неловко. Каждый испытывал некоторую неуверенность, не зная, скольких из сидящих за столом Сара в то или иное время привечала как своего любовника, и при этом все понимали, что таковых было несколько. Впрочем, сюда они явились вовсе не для того, чтобы обсуждать подобные вещи.

Немцы под предводительством Бисмарка после окончания

войны постоянно стремились к изоляции Франции, но им очень мешали борцы Сопротивления, возглавляемые католиками. Немцев Гамбетта считал своими безусловными врагами, однако он был политиком и, рассчитывая обрести еще большую власть, стремился помочь им решить «проблему католиков», поддержать их в «культурной борьбе», «Kulturkampf», — как называл это Бисмарк. «Дорогой Берти» также с готовностью участвовал в этой брокерской сделке и тоже, разумеется, в обмен на большую власть для себя самого.

Так что уже после первых бокалов вина Эскофье заметил, что собравшиеся за столом совершенно не обращают внимания на дивную мисс Сару, и спокойно вернулся к себе на кухню, где в тот вечер забот хватало. Пора было для начала подавать дыню-канталупу. А затем консоме в чашках с тонким листовым золотом и нежнейшими профитролями с заварным кремом. Затем филе морского языка, приготовленное «как у мельничихи», то есть обвалянное в муке, затем обжаренное и подаваемое с гарниром из икры и молок. Затем жаркое — рулет из мякоти молочного ягненка, начиненный фуа-гра и трюфелями. Заливное из цыплят. Суфле из речных раков. И сладости, очень много сладостей. В итоге меню этого ужина выглядело просто пугающе:

Melon Cantalop
Porto Blanc
(Дыня-канталупа
«Порто-блан»)

• • •

Consommé Royal
Paillettes Diables
(Консоме по-королевски
с «дьявольскими
пайетками»)

• • •

Fillets de sole aux laitances
à la Meunière
(Филе морского языка
с молоками, «как у мель-
ничихи»)

• • •

Selle d'Agneau de Behague
poêleé
Haricots verts à l'Anglaise
Pommes noisette à la crème
(Седло молочного бараш-
ка, запеченное в форме
Зеленая фасоль
по-английски
Мелкий печеный карто-
фель со сметаной)

• • •

Poulard en gelée
Salade d'asperges
(Заливное из цыпленка
Салат из спаржи)

• • •

Soufflé d'Ecrevisses
Rotschild
(Суфле из раков
«Ротшильд»)

• • •

Biscuit glacé Tortoni
Gaufrettes Normandes
(Глазированные
бисквиты «Тортони»
Нормандские вафельки)

• • •

Les Plus Belles Pêches
de Montreuil
Amandes vertes
(Самые прекрасные
персики из Монтрея
Зеленый миндаль)

• • •

Café Moka a la Française
Grande Fine Champagne
(Кофе «Мокко»
по-французски
Великолепное
шампанское)

• • •

Liqueur des Chartreux
(Ликер «Шартрез»)

• • •

Vins Choisis: Chablis
Col d'Estournel étampé 1864
Veuve Clicquot 1874
(Предлагаются вина:
шабли
«Коль д'Эстурнель» 1864
«Вдова Клико» 1874)

Такой ужин требовал многих часов подготовки и был весьма непрост во время подачи на стол. Несколько раз Эскофье, заметив, что бинты у него на руках промокли насквозь, был вынужден делать перерыв и менять повязку. Впрочем, он считал, что ему еще повезло. Больше всего порезов было на ладонях, пальцы не пострадали, и он легко со всем справлялся, поскольку ему помогала Сара.

В общем-то, все шло вполне гладко, однако жаркое Эскофье Саре подавать не позволил. Седло молочного барашка было приготовлено в точности так, как это сделал бы Ксавье. Это было его блюдо. И Эскофье сам внес его в кабинет. Когда он положил кусочек на тарелку юного Вильгельма II, тот попробовал кушанье и тут же попросил еще.

— Поразительно! — воскликнул он. — Вы должны прислать этот рецепт нашему дворцовому повару. Это так по-германски! Так по-королевски!

«Да этот юнец представления не имеет об истории», — подумал Эскофье.

Впрочем, сейчас было уже около полуночи, и казалось, что все это происходило давным-давно. Гамбетта и его гости отодвинулись куда-то в далекое прошлое, а перед Эскофье снова была обнаженная Сара.

— Ты обещал, что дашь мне попробовать вкус лунного света, — сказала она.

— Тогда закрой глаза.

Ее кожа пахла, как свежее сливочное масло; рыжие волосы мягкими волнами падали на хрупкие плечи. Они вызывали в душе Эскофье воспоминания об осени, об одетых в медь рощах и холмах. Шрам-полумесяц на животе у Сары действительно был ее единственным физическим недостатком, но Эскофье не осмеливался хотя бы просто поцеловать ее.

— Я не тому человеку открыл свою душу, — сказал он.

— Перестань думать.

Но он не мог перестать. Когда он впервые в тот вечер увидел Сару, она сидела на полу в мясной кладовой и держала на коленях голову Ксавье — точно Дева Мария со своим святым Сыном, только что снятым с креста. Rôtisseur истекал кровью, и Эскофье, глядя на него, думал о том, что Ксавье, выбрал, наверное, самое мрачное и далекое от людей место. Повсюду виделись лишь бесконечные стойки с говядиной, подвешенной на перекладинах или разложенной на полках. Кладовая была буквально забита мясом. И там стоял страшный холод. И пахло подгнившей плотью и плесенью. Шеф-кондитер Жюль, тот самый, что работал когда-то медбратом в госпитале, устроенном Сарой

Бернар в театре «Одеон», стоял с нею рядом и выглядел сердитым и красноглазым, как паук.

— Нож себе прямо в сердце воткнул!

Этим восклицанием Жюль ответил на незаданный вопрос. Было совершенно ясно, что он во всем винит Эскофье.

Сара самым обыкновенным маслом нарисовала Ксавье на лбу крест, помолилась и сказала:

— Пусть через это святое помазание Господь наш в своей любви и всепрощении поможет тебе милостью Святого Духа. — Затем она тем же маслом умастила его руки и прибавила: — Да спасет тебя Господь, да освободит Он тебя от греха, да возьмет Он тебя в свою обитель.

«Поминальная молитва», — подумал Эскофье. Этому Сара явно научилась в монастыре, а может, и в «Одеоне», играя какую-то роль.

— Аминь, — сказал Жюль.

— За полицией мы уже посылали, — сказала Эскофье Сара, — и с полицейскими расплатились. Я, собственно, заглянула в ресторан, чтобы сказать вам, что меня очень огорчило то, что вы сегодня утром так быстро ушли. Вы показались мне чем-то расстроенным. Вот я и пришла — а тут это. Его Жюль нашел.

Эскофье слышал наверху, на кухне, шаркающие шаги членов своей кухонной бригады и легко мог себе представить их всех — с красными потными лицами среди чудовищного жара плит, которые топили углем и коксом. Это был их собственный, личный ад. «Я слишком много от них хотел. Я был чересчур требователен». Он посмотрел на свои изрезанные, кровоточащие руки.

Пекарь Жюль поднял тело Ксавье с пола — так он привык поднимать мешки с мукой — и понес его наверх.

Сара и Эскофье за ним не последовали. Они стояли вдвоем в тесной промозглой кладовой. Она взяла его кровоточащие руки, поднесла к лицу, внимательно осмотрела и спросила:

— Гамбетта?

Он кивнул.

— «Ле Пти Мулен Руж» — последнее, что у Ксавье оставалось в жизни. А я пригрозил его уволить.

— Больше не думай об этом. Ты был рассержен.

— Я никому и никогда не позволяю сердиться у меня на кухне.

И тогда Сара повторила тот жест, который уже совершила сегодня утром, — по очереди поцеловала кончики его пальцев один за другим. И перепачкала губы его кровью.

— Эти немцы, — говорил Эскофье лежавшей на столе

Саре, — были почетными гостями Гамбетты, а значит, и моими почетными гостями. И потом, Вильгельм — совсем мальчишка. Он несколько раз просил меня положить ему еще, как это сделал бы любой ребенок.

Ему хотелось прибавить: «У меня же не оставалось выбора, я должен был принять их как подобает», но это было бы не совсем правдой, и они оба прекрасно это понимали.

— Не думай больше об этом.

Мир казался Эскофье очень маленьким и опасным, но Сара снова нежно поцеловала его руки, теперь уже забинтованные, и он почувствовал, что оживает благодаря ей.

— Ты обещал, что я попробую на вкус луну, ведь обещал, правда? — шепотом спросила она.

— И ты ее попробуешь, — сказал он и услышал в собственном голосе отзвук печали.

Эскофье медленно сложил свой фрак, снял галстук, закатал запятнанные вином и кровью манжеты рубашки, тщательно вымыл руки холодной водой и перебинтовал их чистым бинтом. Затем взял высокую узкую бутылку с маслом, настоянным на белом трюфеле, вынул пробку, и по комнате разлился темный густой запах сырой земли, заглушая все прочие ароматы, витавшие в ночном воздухе.

Сара даже засмеялась от удовольствия.

— Одного лишь этого запаха достаточно, чтобы почувствовать, будто я, совершенно обнаженная, нахожусь ночью в джунглях.

— Но ведь там тепло?

— Да.

— И ты чувствуешь, что никак не можешь уснуть.

— Да.

— Это хорошо.

Затем очень медленно, капля за каплей, Эскофье проложил тонкую длинную дорожку из масла, настоянного на белых трюфелях, между грудями Сары до холмика ее нежного живота и двумя пальцами — ласково, осторожно — втер масло в кожу.

Дыхание у нее стало быстрым, неровным, поверхностным. Как и у него. Крошечной, переливающейся всеми цветами радуги ложечкой, сделанной из раковины дикой устрицы, Эскофье начал медленно раскладывать крошечные порции черной и красной икры вдоль ее ребер, рисуя маленькие, идеально правильной формы кружки. И каждый кружок сиял своим собственным светом — от темно-золотого до бледно-янтарного и от светло-серого до иссиня-черного.

Она лежала перед ним, точно пиршественный стол. Точно

падший ангел в окружении звезд и небесных ароматов. Той же перламутровой ложечкой он зачерпнул чуточку черной икры из первого кружка и осторожно поднес к губам Сары.

— Это луна, — сказал он.

И она, не открывая глаз, позволила икре соскользнуть ей на язык. Эскофье знал, что, как только растает нежная оболочка, вкус будет изысканным и мимолетным. Так и случилось. Он понял это по выражению чистейшего наслаждения на лице Сары.

Здесь была икра и темной белуги, и золотистого алмаса, у которого такая нежная и маслянистая плоть, и осетровая с привкусом грецкого ореха и сливок, и мелкая севрюжья икра с ошеломляющим ароматом моря — Эскофье кормил Сару целым лунным миром. И она на каждую новую «луну» отвечала ему поцелуем, и каждый новый поцелуй был более страстным, чем предыдущий. Но когда под конец она потянула его на себя, он вывернулся и отступил в сторону. И, тяжело дыша, пояснил:

— Совершенство не может быть завоевано так легко.

Вспоминая впоследствии тот вечер, Эскофье никогда не говорил ни о Саре, ни о Ксавье. Зато весьма охотно рассказывал о том, как организовывал для Гамбетты тайный ужин с участием высокопоставленных особ. И уверял, что этот ужин, приготовленный его руками, стал началом великой дружбы между Францией и Англией. И часто заявлял, что основу знаменитой Антанты — Entente Cordiale, «Сердечного согласия» между Францией, Великобританией и присоединившейся к ним Россией, — окончательно оформившейся в 1907 году, заложил тот самый ужин в «Ле Пти Мулен Руж».

Впрочем, никаких подробностей об этом историческом ужине он никогда не сообщал. Признавался лишь, что Гамбетта действительно потребовал отдельный кабинет и заказал особый ужин для принца Уэльского, «дорогого Берти», и для «еще одного очень важного иностранного дипломата», чье имя он якобы позабыл, хотя меню этого ужина помнил в мельчайших деталях.

«Эта трапеза имела весьма серьезный raison d'être»,[52] — любил повторять Эскофье.

И он чрезвычайно этим событием гордился, хотя буквально через несколько дней после устроенного Гамбеттой ужина, 13 июля, в городе Бад-Киссинген некий истово верующий католик по имени Эдуард Куллман совершил покушение на Бисмарка, сказав, что так он выразил свой протест против «Исключительного закона».[53]

Ходили слухи, что этот Куллман был также большим поклонником французского театра и мадемуазель Сары Бернар.

MOUSSE D'ÉCREVISSES

Мусс из раков

Прежде всего необходимо выбрать сорок довольно крупных и достаточно активных раков. Да-да, раки должны быть полны жизни и вполне способны откусить клешнями ваш мизинец. Если хотите проверить, способны ли они на это, попросите вашего помощника сунуть им свой палец; в конце концов, помощники для таких случаев и существуют.

Отобрав подходящих раков, откройте бутылку «Моэ», вылейте вино в большую миску и прямо туда суйте раков. Потом отойдите в сторонку и смотрите, какую битву они там устроят. Не сомневайтесь, это весьма милосердная смерть, такой смерти спокойно можно пожелать и себе самому.

Существуют исторические свидетельства того, как я впервые готовил это блюдо для императора Германии Вильгельма II. Трапеза имела место 18 июня 1906 года на борту роскошного лайнера «Америка». Более мы, пожалуй, никаких подробностей сообщать не будем. Благоразумие — весьма важная добродетель, особенно в нашем чрезвычайно непростом мире.

После того, как вы извлечете раков из миски, быстро приготовьте их с традиционным mirepoix.[54] Составляющие для этого соуса надо непременно нарезать мелкими кубиками — ни в коем случае не пропускайте смесь через мясорубку, иначе у вас получится уже matignon, а не mirepoix, а значит, и кушанье в итоге будет совершенно иным. Соус mirepoix вы приготовите из двух морковок, двух луковиц, двух стеблей сельдерея (желательно из серединки куста), одной столовой ложки соленой свинины, порезанной «по-крестьянски» (специально для американских шеф-поваров: кусочек должен быть ровно $^1/_4$ дюйма на $^1/_4$ дюйма, а в толщину — не больше $^1/_8$ дюйма), веточки тимьяна и половинки лаврового листа, которую надо предварительно раскрошить. Все очень просто.

Готовых раков залейте половиной бутылки «Моэ».

Что вы будете делать с оставшейся половиной, зависит от того, нет ли рядом с вами молодых дам.

Итак, очистите раков от панциря. Красиво порежьте. Остудите. Растолките панцири вместе с тремя унциями красного масла (вариация 142 в моей книге «Le Guide Culinaire»), четвертью пинты холодного рыбного velouté[55] (желательно, чтобы этот соус был приготовлен из самой нежной рыбы, какую вы только сможете достать, ибо он должен обеспечить всего лишь некую темную ноту в соусе, внятно говорящую «рыба», но ни в коем случае не звучание всего оркестра морского царя Нептуна) и шестью столовыми ложками растаявшего рыбного желе. (Это желе должно быть приготовлено из самой лучшей черной икры и сухого белого шампанского безупречного качества, например «Моэ»; но не стоит пользоваться тем «Моэ», с помощью которого вы лишали жизни несчастных раков, поскольку от их слез оно становится слишком соленым.) Отожмите. Протрите через мелкоячеистое сито. Поставьте на лед.

Теперь добавьте сливки. Когда готовишь для августейших особ, всегда следует добавлять сливки. Августейшие особы этого требуют. По-моему, только потому, что понятия не имеют, сколь это недорогой продукт. Итак, налейте в миску пинту густых сливок и взбейте. Очень важно, чтобы при этом мысли ваши были чисты, а душа спокойна. Если же вы будете сердиты или напуганы, вы в итоге собьете из сливок масло, что совершенно нежелательно.

Возможно, в наши дни хорошая еда стала безразлична людям именно потому, что они боятся, как бы снова не пришли немцы. Но политика не должна отвлекать их от кулинарных достижений. Еда не имеет к политике никакого отношения.

Я, например, знал императора Германии еще юношей. Принц Эдуард, его кузен, часто приводил молодого Вильгельма в «Ле Пти Мулен Руж», пытаясь научить его courir les filles, ухаживать за девушками, только девушки весьма мало его интересовали. Я думаю, это из-за руки. У него одна рука была вроде как высохшей. Никому не разрешалось к ней прикасаться. Никто и не прикасался. Поговаривали, будто он обладает прямо-таки бешеным темпераментом, но кто я такой, чтобы делать подобные оценки?

Зато я могу лично засвидетельствовать, что слышал,

как уважительно император Вильгельм II всегда отзывался о своей бабушке, королеве Виктории, как высоко он ее ценил — кстати, его мать была родной дочерью Виктории, — а вот принца Эдуарда он вскоре начал почти недолюбливать из-за его склонности к распутству. Он даже дал ему кличку Сатана.

К сожалению, когда начинают браниться между собой лица королевской крови, умирают простые люди.

Интересно, что когда я вставил это блюдо — Mousse d'Ėcrevisses — в меню ресторана «Америка», то императорского переводчика страшно смутило слово «mousse». Он заглянул во французский словарь и пришел к ошибочному мнению, что это означает «юный матрос», [56] и спросил меня, действительно ли я мог подумать, что в Германии живут каннибалы.

Людям не следует задавать тех вопросов, ответ на которые им вовсе не хотелось бы услышать.

Так что я ответил этому переводчику: «Неужели юный матрос менее аппетитен, чем старые баварские сливки, которые числятся в вашем меню уже лет двести?»

Мне хотелось бы думать, что моя шутка вызвала всеобщий смех, но я совсем в этом не уверен.

А в семь часов вечера, когда был подан обед, кто-то из офицеров рассказал эту историю императору и заметил: «Ваше Величество, вот вы специально привезли сюда из Лондона этого Эскофье. А вы знали, что он был пленным во время Франко-прусской войны? Может, он задумал нас отравить?»

Разумеется, я тут же заверил их: «Господа, обедайте совершенно спокойно. Но если когда-нибудь ваша страна вновь захочет воевать с Францией, а я все еще буду в силах, то я, разумеется, выполню свой долг перед родиной. А пока этого не произошло, можете полностью расслабиться, и пусть ничто не мешает вашему пищеварению!»

И мы с Его Величеством по-джентльменски пожали друг другу руки.

Вы, возможно, спросите, как это я ухитряюсь в точности вспомнить, что именно и кому говорил столько лет назад? Но ведь мемуары — это воспоминания. Именно таким я вспоминаю тот момент, да и величие человека всегда определяется тем, какой он видит собственную жизнь. Истина вообще не так уж и важна.

Честно говоря, она зачастую вообще не приветствуется. Ведь прежде всего ищешь ощущение некой исторической глубины. Может ли сказитель осознать значение собственной жизни? Может ли он понять, какое место в истории занимает он сам?

Не имеет значения, правдива или нет та или иная история. Какой дурак станет искать правду в мемуарах? Это же совершенно неинтересно. Единственная правда, которую вам следует знать, — это то, что я хотел бы сказать в описываемый момент, ибо только это даст вам представление о том, что я собой представляю. А мне тогда очень хотелось, чтобы Вильгельм пришел ко мне на кухню и сказал: «Я искренне сожалею, что вам довелось так страдать, что с вами так плохо обращались в плену, где вы оказались во времена правления моего деда». А я бы тогда сказал ему в ответ: «В те времена я видел вокруг лишь бесчеловечные последствия братоубийственных войн. Мы можем быть кем угодно — немцами, французами, англичанами, итальянцами, — но зачем же нам воевать друг с другом? Когда я думаю о том, сколько вокруг свершается преступлений, сколько остается вдов и сирот, сколько людей оказываются изувеченными и искалеченными, скольких несчастных женщин насилуют оккупанты, меня, ей-богу, начинает трясти от негодования».

Я бы хотел сказать ему все это, потому что действительно именно так думал и чувствовал. А потому просто представьте себе, что я действительно сказал ему все это.

Подавая мусс из раков, украсьте его вареными рачьими хвостами, тертыми трюфелями и красивой веточкой кервеля. Сверху положите прозрачный ломтик янтарного рыбного желе. Подавайте на серебряном блюде со льдом.

В газетах всего мира писали, что именно из-за этого блюда, Mousse d'Ecrevisses, и довольно заурядного клубничного пудинга, которому я дал название Fraises Imperator, или «Клубника Император», император Вильгельм II и пожаловал мне титул Le Roi des Cuisiniers et le Cuisinier des Rois, что означает «Король кулинаров и кулинар королей».

Но это не совсем правильно.

Поймите, в те времена почти каждого шефа именовали «королем». Даже Ритц получил звание

«короля отельеров и отельера королей». А подагру, которая и впрямь была настоящим бичом многих моих клиентов, стали называть «болезнью королей и королем болезней». Очевидно, людям очень нравилась такая формула-перевертыш.

Так что, если бы император и сказал так, это все равно ничего особенного бы не значило.

Но на самом деле он сказал следующее: «Я — император Германии, а вы — император шеф-поваров». И вот это уже совершенно другое дело.

Важно также в точности понять, *как* он это сказал. В его голосе определенно слышалось смирение. Он даже слегка поклонился. Вот что действительно стоило бы отметить. Ведь на дворе был 1913 год. Все только и говорили о войне. Вот император и решил совершить короткий круиз на лайнере «Император», прежде чем он отправится в свое первое кругосветное плавание. Названный в его честь, этот корабль оказался самым новым и самым большим судном того времени, поскольку «Титаник» затонул буквально за месяц до этого[57] и, что самое ужасное, унес с собой на дно всю мою кухонную команду. А это были замечательные люди и великие мастера своего дела.

Услышав о моем сотрудничестве с «Титаником», меня и других представителей компании «Ritz Hotel Development» пригласили на «Император» с просьбой оборудовать там ресторан и кухню и организовать их работу. От нас требовалось в точности воссоздать на этом немецком корабле обеденный зал лондонского отеля «Карлтон». И он действительно был воссоздан настолько точно, что у меня порой возникало ощущение, будто туда вот-вот войдет сам Ритц, как всегда безупречно одетый, сияющий улыбкой, и начнет приветствовать обедающих гостей. Но Ритц, увы, к этому времени совсем утратил разум. И все же я постоянно воображал его на этом прекрасном корабле.

Так вот доживаешь до определенного возраста — и видишь перед собой одних только призраков.

Благодаря нашей с ним великой дружбе император Вильгельм II сам занимался моей поездкой в Германию и сам просил меня помочь в проектировании ресторана для его восхитительного лайнера. А несколько позже он снова попросил меня приехать и руководить завершением этого проекта. Меня он ничуть не опасался,

хотя разговоры о том, что именно я, единственный из всех, в любой момент могу его отравить, продолжались постоянно. Кстати, я ведь действительно сказал ему, когда мы с ним виделись в последний раз, что выполню свой долг, если его страна вновь вздумает воевать с Францией, а я к этому времени буду еще в силах. Но когда меня опять попросили послужить Его Величеству, императору Германии, я ни секунды не колебался. Я с радостью и гордостью принял это предложение.

Ведь в то время Вильгельм вовсе не был нашим врагом.

За столь короткий срок подготовить кухню и составить меню для торжественного обеда, где будет сам император и его двор, — задача поистине немыслимая. Я поднялся на борт корабля 7 июля и сразу же начал подготовку. Через два дня прибыли 110 гостей, причем многие из них принадлежали к самым знатным аристократическим семействам Германии. А еще через день в 10 часов утра на борт поднялся и сам император со своими придворными, и мы по всем правилам подали 146 гостям прекрасный завтрак, а вечером того же дня — не менее роскошный обед. На следующее утро, позавтракав по-английски, — на завтрак мы подали чай со сливками, яичницу, почки, бараньи ребрышки, бифштекс, рыбу, поджаренную на решетке, и фрукты, — Его Величество пригласил меня в Пальмовый зал и, тепло, как старому другу, пожав мне руку, поблагодарил меня за то, что я согласился проделать столь дальний путь из Лондона, а затем довольно долго распространялся о том, давнем, клубничном, пудинге.

Я знал, что несколько лет назад у Вильгельма случился нервный припадок. В нем, пожалуй, и сейчас чувствовался некий надлом — так, ерундовая трещинка толщиной не более волоса. И все же, глядя ему в глаза, я видел перед собой того мрачноватого юношу, который некогда ужинал у меня в «Ле Пти Мулен Руж», а потому, будучи сам отцом двух взрослых сыновей, сказал ему: «Ваше Величество, я молю Бога, чтобы мы еще до конца вашего правления стали свидетелями свершения величайшего из актов гуманности — окончательного примирения Германии и Франции».

От моих слов глаза его увлажнились слезами. И он заверил меня, что примирение наших стран — это заветная его мечта, и он давно уже трудится в этом

направлении, не покладая рук, однако же многие неправильно понимают его действия и неправильно их истолковывают.

И это действительно было так. Журналисты всего мира изображали его злодеем и хитрецом.

А он, помолчав, прибавил: «Я очень надеюсь увидеть свои желания воплощенными в жизнь, и я всем сердцем молю Бога, чтобы он помог мне их осуществить, ибо это стало бы величайшим благом для всего человечества. Примирение — вот чего я хочу больше всего на свете».

Я сразу же записал эти его слова и в течение многих лет постоянно их перечитывал. В немецком языке понятие «примирение» выражается словом «versohnung». Во французском — «réconciliation». Но я тогда еще не понимал, сколь различный смысл вкладывается в эти слова.

Вскоре после нашей встречи, 3 августа 1914 года, император объявил Франции войну.

А 1 ноября 1914 года мой любимый сын Даниэль, лейтенант 363-го альпийского полка, был сражен выстрелом немецкого солдата. Одна-единственная пуля вдребезги разнесла ему лицо, и он умер мгновенно, оставив мне растить и воспитывать его четверых детей.

Брийя-Саварен как-то сказал: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты есть».

Благодаря немцам мне довелось в жизни есть такие вещи, о которых хотелось бы навсегда забыть, — я ел лошадей, крыс, спаниелей, и это вызывало во мне иной, поистине невообразимый голод.

Глава 10

Приволакивая непослушную изувеченную ногу и вся перепачкавшись пылью и паутиной, Сабина притащила из подвала два ящика пустых бутылок из-под шампанского. От летней жары многие помидоры за ночь успели раздуться или потрескаться, и теперь в доме прямо-таки кишели фруктовые мушки, которые облаком вились у Сабины над головой, куда бы она ни пошла. Она поставила ящики у ног Эскофье и стала сердито отмахиваться от жужжащих мух.

— А ты, по-моему, и мухам тоже очень нравишься, — заметил Эскофье.

Но Сабине это замечание вовсе не показалось смешным.

— Неужели вы не в состоянии выбрать шесть бутылок, с которыми могли бы расстаться? — сердито спросила она.

Эскофье покачал седой головой.

— Каждая из них по-своему важна. У каждой своя история. — Старик торчал на кухне чуть ли не с рассвета — причем в своем фраке времен Луи-Филиппа и отглаженных брюках со штрипками, — но ничего не готовил, не ел и почти не разговаривал с Сабиной; он просто полировал свои медные кастрюли и сковородки. Он сперва выложил их на столе по ранжиру, а потом, насыпав соли и капнув лимонного сока в самую маленькую кастрюльку для растапливания масла, стал медленно и нежно, прямо-таки любовно, полировать ее чистой тряпицей. Затем перешел к следующей. И так далее.

Их там было штук пятьдесят, а может, и больше. Да он так неделю будет тут возиться!

Сабина несколько раз просила его прекратить это занятие, но он отказывался и лишь просил ее: «Сорвите еще лимон» или «Подсыпьте еще соли», и продолжал полировать свою драгоценную медную утварь.

Незадолго до рассвета сиделки обнаружили, что Дельфину окончательно парализовало. Теперь все тело было обездвижено. С утра в ее комнате толпились многочисленные дети, внуки и правнуки.

А Эскофье сидел на кухне среди гниющих помидоров и полировал сковородки.

Сабина уселась с ним рядом на табурет и вытерла руки фартуком. Заметив это, он нахмурился. Постучал себя по носу и сказал:

— Прежде всего следует соблюдать определенные профессиональные правила. Надень чистый фартук и пользуйся

полотенцем.

Сабина даже внимания на его слова не обратила. В конце концов, грязный фартук тревожил ее меньше всего. Она была уже вся заляпана липким сладким соком перезрелых, начинавших гнить помидоров, и ей казалось, что ими пропах весь дом.

— Мне же всего шесть бутылок нужно! Даже не целый ящик. И с мясником я уже договорилась; он готов отдать мне двух хороших кур для жарки в обмен на шесть бутылок томатного соуса. Вообще-то он этих кур для себя приберегал. Жирные такие. Сочные. Так что теперь мне нужны бутылки. Вы это понимаете?

Если Эскофье ее и понимал, то подобные доводы были ему, похоже, совершенно безразличны. Он тщательно вытер руки чистым полотенцем, вытащил из ящика бутылку из-под шампанского и понюхал ее, словно она не была давным-давно пустой.

— «Красный обед». В честь выигранного в рулетку состояния при ставке на красное. Этот обед состоялся здесь, в Монте-Карло, — сказал Эскофье. — Все должно было быть красного цвета, и на всем — цифра 9. Это была последняя цифра, на которую тот игрок поставил и выиграл. Официанты облачились в красные рубашки и красные перчатки. Столы накрыли красными льняными скатертями; повсюду рассыпали лепестки красных роз. Свет красных свечей отражался в цветном хрустале «баккара», и на донышке каждого бокала виднелась написанная золотом цифра 9.

— Очень красивое убранство для жареной курочки, — сказала Сабина. — Значит, эти бутылки можно использовать?

— «Красный обед» был очень знаменит.

— Да уж конечно! Только все те, кто на нем присутствовал, теперь, скорее всего, ушли в мир иной, да и мы тоже умрем с голода, если вы так и не сможете выбрать каких-то шесть бутылок и отдать мне, чтобы я налила в них соус.

Все эти разговоры о шампанском вызвали у Сабины жажду. Она выудила из кармана пачку сигарет.

— Шесть бутылок — и больше я вас ни о чем не прошу.

— Неужели нет каких-то новых бутылок, которые можно было бы использовать?

— Мадам сказала, чтобы я использовала эти; да, она так и сказала: их нужно использовать. Впрочем, если хотите, я запросто могу и сама выпить шесть бутылок «Моэ».

— Ничуть в этом не сомневаюсь.

Дверь на кухню приоткрылась; туда заглянули сын и дочь Эскофье, Поль и Жермена.

— А мы все думали, куда ты делся, — сказал Поль.

В отличие от отца, который всегда, в любое время дня, был безупречно одет и элегантен, Поль, приезжая в Монте-Карло, выглядел, как турист, хотя в этом городе не очень-то любят туристов. Несмотря на то что климат в Монако, можно сказать, почти тропический, кожа у Поля всегда оставалась бледной, и он носил белые рубашки с коротким рукавом, белый ремень и открытые сандалии, которые подчеркивали белизну его незагорелых ступней. Сабина считала Поля довольно-таки мордастым, даже жирным, а вот глаза у него были отцовские; и взгляд, как у отца, царственный, и точно такие же, как у отца, вислые усы.

— Папа, ты меня слышишь?

— Я чищу посуду.

Жермена — она была очень похожа на мать, с такими же непокорными волосами, тщательно прибранными и скрученными в узел, — взяла Сабину за руку.

— А почему чисткой сковородок не занимается эта девушка?

— Эта девушка — ее, кстати, зовут Сабина — готовит томатный соус.

Мухи, похоже, становились совершенно невыносимыми. Одна села Сабине прямо на нос и поползла, заставив ее чихнуть.

— Она же больна!

— Она совершенно здорова.

— Нет, больна! И потом, тут повсюду мухи. Тучи мух!

Сабина все чихала и никак не могла остановиться. Она яростно потерла лицо. Эти проклятые мушки медленно сводили ее с ума.

Эскофье смахнул с лица воображаемых мух — по нему они почему-то не ползали — и повторил:

— Сабина готовит томатный соус.

Его жест оказался заразительным, как зевота. Поль и Жермена тоже стали отмахиваться от мух.

— У нее такой вид, словно она ненормальная, — заявила Жермена.

— Возможно, немного своевольная и упрямая. Но, с другой стороны, какой шеф-повар лишен этих черт?

— Значит, она готовит томатный соус? — спросил Поль. — Но на кухне царит жуткая грязь. И вонь. И почему здесь столько помидоров? — Голос его звучал так напряженно, что даже мухи это заметили и тут же тучей закружились у него над головой. — Что за нелепость! И откуда столько мух?!

Сабина наконец перестала чихать, перевела дыхание и сказала:

— Это мадам Эскофье приказала мне столько купить.

Помидоров, естественно, не мух. Она сказала, что мы должны в них просто купаться. Вот мы и купаемся.

— Я этому не верю, — заявила Жермена. — Да и зачем маме столько помидоров? Их же тут какое-то дикое количество! Слишком много даже для такой огромной семьи, как наша.

— Мадам они нужны для историй, — пояснила Сабина.

Но Поль и Жермена ее совершенно не поняли. А вот Эскофье, похоже, отлично понял и пробормотал:

— Pommes d'Amour…

Сабина встала и снова вытерла руки фартуком, но на этот раз Эскофье ничего не заметил. Выбрав один помидор, он держал его в руках так нежно, словно это была роскошная красная роза.

— Если желанием мадам Эскофье было наполнить этот дом историями и помидорами, — сказал он, — то у нас здесь будет сколько угодно помидоров. Повсюду. Сабина, а на рынке никаких историй не было?

— Повсюду? — немного растерялась Жермена. — Но, папа, это уж слишком!

Эскофье протянул ей помидор. Она взяла его, и сладкий липкий сок потек у нее по руке. Она слизнула сок и откусила кусочек помидора.

— Pommes d'Amour.

Поль поднял с пола бутылку из-под шампанского.

— Я должен знать историю каждой из этих бутылок.

— Пожалуйста, — тут же откликнулся Эскофье, — с которой начнем?

Поль посмотрел на отца:

— А мама?

Сабина вынула из ящика шесть бутылок и решительно заявила:

— Вот эти я использую для соуса. Дети не могут питаться историями.

Поль внимательно на нее посмотрел. Потом перевел взгляд на отца. Было совершенно очевидно, что если Сабина никогда толком не видела детей Эскофье, то и они ни разу толком на нее даже не посмотрели.

«Это же Сара!»

— Я уверен, что мама никак не может понять, куда это все мы запропали, — сказал Поль. На этот раз голос его звучал холодно, что подтверждало догадку Эскофье: значит, и Поль увидел в этой девушке призрак Сары.

Эскофье медленно встал.

— Подойдите ко мне, — сказал он и раскрыл объятья. Жермена первой обняла его, и он крепко прижал дочь к груди,

нежно ее целуя.

— Но, папа, все эти помидоры… — начала она.

Эскофье кивнул и протянул руки к сыну.

— А ты, Поль?

Но тот смотрел на Сабину. А она на него вовсе не смотрела; она смотрела в окно, на широкий простор Лазурного Берега. Вода отсюда казалась какой-то невероятно голубой; Сабина, пожалуй, и не помнила, чтобы эта вода когда-нибудь еще имела такой оттенок. «Небесная лазурь! И прозрачная, как истина», — думала Сабина.

— А ты, Поль? — повторил Эскофье.

Поль подошел к отцу, расцеловал его в обе щеки — согласно обычаю, не более того, — развернулся и вышел из кухни.

— Мне так жаль… — пробормотала Жермена.

Эскофье на мгновение закрыл глаза.

— Нам всем очень жаль, — сказал он.

Как только ушла и Жермена, Сабина снова подняла с пола ящик с бутылками, но Эскофье забрал у нее ящик, поставил на пол и сел рядом.

— Итак, на чем мы остановились? — спросил он.

И Сабина сдалась. Она села рядом со стариком и подала ему ту самую бутылку, о которой он рассказывал ей до прихода своих детей. Эскофье поднес бутылку к свету — так ювелир изучает на свету драгоценный камень — и спросил:

— Можешь угадать, что подавали во время того «Красного обеда»?

Она вздохнула:

— Томатный соус?

Он покачал головой.

— Томатный конфитюр — еще куда ни шло. *Confiture de Tomates*. Но нет, ты не угадала. Попробуй еще раз.

Этот человек действовал ей на нервы. А мелкие мухи были невероятно назойливы. Сабина пыталась не обращать на них внимания, но они упорно садились ей на лицо, и оно тут же начинало чесаться. Она тяжко вздохнула — и, нечаянно проглотив муху, закашлялась.

Старик отставил в сторону бутылку. Встал. Налил Сабине стакан лимонада, который она приготовила к обеду. И она с жадностью выпила.

— Merci.

— Ну, так что подавали во время «Красного обеда»? Сдаешься?

— Сдаюсь.

— Но ты даже толком и угадать-то не пыталась. Хорошо, я

тебе помогу. Представь себе ресторан «Савой».

— В Лондоне?

— Не думай о Лондоне. Думай о «Савое». Представь себе некий остров цивилизации, где возможно все.

— Но ведь мы говорим о Лондоне?

— Мы говорим о ресторане «Савой». Представь себе стол, накрытый так, словно над ним пронесся смерч из белых и розовых роз: их лепестки повсюду. И все блюда сверкают ослепительно-яркими розовыми тонами. Для начала мы подали охлажденный эльзасский борщ. А потом я углубил красную палитру, подав Poulet au paprika, курицу с паприкой; паприка, точнее, соус на ее красно-кирпичной основе отлично оживил розовые тона. Наконец мы подали великолепного Agneau de lait des Pyrenees, молочного барашка по-пиренейски, — нежнейшее розовое мясо с очень малым количеством жира; этот ягненок родился и успел слегка подрасти в Пиренеях, на Атлантическом побережье Франции. Его мать-овца, должно быть, проводила месяцев восемь в году на горных пастбищах. А этого ягненка, питавшегося только ее молоком, зарезали совсем юным. Ему было не больше двух недель.

— Как печально это звучит!

— Увы, такова палитра наших изысканных вкусов.

— Бедный ягненок!

— Зато какой прекрасный обед! Итак. Теперь ясно, как это делается? Тогда вернемся к нашему «Красному обеду». Что там подавали еще?

Сабина потерла лицо руками. От проклятых мушек не было спасения, как и от вопросов старика.

— Может быть, омара, свеклу и клубнику?

Над ними в комнате мадам Эскофье вдруг раздался тихий плач. На мгновение лицо Эскофье опечалилось — точно темное облачко набежало.

— Опять неверно. Разве там могло появиться нечто столь примитивное? Ведь самое интересное — не просто соответствовать заданному цвету и настроению, но подчеркнуть те эмоции, которые вызвала одержанная победа. Всю трапезу требовалось выстроить так, чтобы, подавая перемену за переменой, достигнуть того же накала чувств, как и в тот момент, когда игрок бросает всю выигранную сумму на стол, готовый ее потерять, а потом, как завороженный, следит за серебряным шариком, который в итоге останавливается на красной девятке. Короче, вопрос заключался в том, как поймать тот миг, который меняет все.

— Готовя томатный соус?

— Ты что, не можешь себе вообразить подобную ситуацию? Как подойти к созданию такого обеда?

Вообразить-то она могла. И совершенно отчетливо видела перед собой кухонную команду Эскофье в отглаженных белых одеждах — этих ведьм и волшебников, которые только у него на кухне и водятся и способны довести до совершенства любой соус, идеально разложить на блюде любое жаркое и даже вырезать изо льда настоящих лебедей. Собственно, их волшебство как раз и заключается в таком вот мимолетном созидании совершенства. И все-таки томатный соус сделать было необходимо!

— Вы собираетесь так поступать с каждой бутылкой?

— Неужели тебе не интересно, как взять в плен мгновение? Как понять тот миг, когда богатство и великолепие становятся поистине ошеломляющими?

— Non.

— Ну, а я все-таки расскажу тебе.

Да, он действительно собирался поступать так с каждой бутылкой.

— Блеск трапезы заключается в «золотом дожде», в этаком позолоченном капризе. Собственно, это была чистая фантазия: «позолотить» карликовое китайское апельсиновое деревце «дождем» из золотых листьев и сахарных нитей. Казалось, деревце растет прямо из груды шоколадных франков — каждый из них представлял собой тонкий ломтик апельсина, который обмакнули в шоколад и завернули в тонкую золотую фольгу. Это было золото на золоте, причем все невероятно сладкое — по-моему, именно так и должен был бы чувствовать себя тот, кто неожиданно выиграл триста пятьдесят тысяч франков.

— Спасибо. Я бы просто уснуть сегодня не смогла, не узнав столько интересных вещей.

Сабина взяла у Эскофье из рук бутылку и сунула ее в ящик.

— Мы используем весь этот ящик, — сказала она. — Сперва я приготовлю соус для мясника, а потом и для всех остальных. И на это у меня уйдут все бутылки. У нас будет целый месяц «красных обедов», так что, по-моему, это вполне подходящий выбор.

— Детям не нравится томатный соус.

Сабина прямо-таки рухнула на кухонную табуретку.

— Замечательно! Скажите тогда вы, великий шеф-повар, что же мне следует готовить? Что детям понравится?

— Жареные куры, — сказал он и двинулся прочь из кухни, но на пороге остановился. — Семьдесят пять целых шесть десятых граммов «Демерары», если у нас она еще осталась. Если же нет, то сойдет и легкий коричневый сахар. Семьдесят восемь миллилитров мальтийского уксуса. Все вместе вскипятить.

Процедить. Охладить.

— Для цыпленка?

— Non. Для томатного соуса. Это основа вкуса. Она помогает этому блюду стать совершенным, обрести свое пятое вкусовое свойство. Добавьте несколько капель, и этот состав освежит вкус любого соуса, сделает его более ярким, устранит или скроет нехороший привкус мясного блюда, если мясо оказалось не слишком свежим. Кстати, эти помидоры тоже давно нельзя назвать свежими. Ты же чувствуешь запах? И эти мухи повсюду…

До чего же он ее раздражал! Сабина взяла в руки книгу кулинарных рецептов Эскофье.

— Ну, и на какой странице его искать? Этот ваш особый усилитель вкуса?

— Ни на какой. Шеф, не имеющий собственной маленькой тайны, — это просто повар. Стряпуха.

Глава 11

Дельфина не видела Эскофье уже три дня, с тех пор, как ей стало хуже, но слышала, как он возится у себя в комнате; слышала шарканье его ног по деревянному полу, щелчки включаемого радио и бормотание диктора; слышала музыку, которую обычно транслировали по вечерам; слышала передачи, посвященные этому Гитлеру; слышала даже скрип пера по бумаге. Теперь, став совершенно неподвижной, она с изумлением обнаружила: сколько же всего, оказывается, можно услышать! Мир вокруг вдруг стал каким-то очень громким и ослепительно-ярким. И полным различных запахов — например, сладкий аромат туберозы Дельфина еще долго чувствовала после того, как ее целовали правнуки; этот аромат способен был вызвать у нее на глазах слезы.

«Жизнь камней, — думала она. — Какой же богатой должна быть такая жизнь!»

Ночной полумрак за окном ее комнаты и скрывал все вокруг, и, как ни странно, все выявлял и усиливал. Дельфина слышала и чувствовала все, что происходит на узких извилистых улочках внизу: слышала, как ссорятся из-за мелких измен любовники, сидевшие в кафе на знаменитой Плас-д'Арм; чувствовала запах еды, стоявшей перед ними на столиках, и, казалось, видела ряды этих столиков, выстроившихся, точно костяшки домино. В этом кафе готовили в основном национальную еду монегасков, тех крестьян, которые и составляют основное население Монако, и это была та самая еда, которую Дельфина со временем так полюбила.

Таким образом, ее время с четырех до девяти часов вечера отмерялось не течением минут, а переменой блюд: oignons à la Monégasque, «лук по-монакски», — сдобренный огромным количеством специй кисло-сладкий салат из лука и винограда; затем масляные пирожки с начинкой из тыквы и риса и маленькие горячие печенья socca из молотого бараньего нута. А потом поджаренные на решетке креветки, оливковое масло, лимоны с тонкой шкуркой, оранжад, семечки аниса, чеснок, маленькие черные оливки — все эти ароматы, сплетаясь с запахом морского бриза, пробуждали воспоминания. И Дельфина вновь становилась молодой женой, с наслаждением уступавшей вечерней порой нежным поцелуям мужа; или чувствовала себя молодой матерью, у которой уже трое маленьких детей, и младший ее сынок Даниэль еще жив, и ему еще не нужно идти на войну, и Виктория по-прежнему английская королева. Каждое

Рождество, каждый Новый год, каждая Пасха, каждый день рождения возвращались к Дельфине в этих воспоминаниях. И каждое мгновение, когда солнце вновь своим теплом согревало ее, она вкушала, точно одно изысканное блюдо за другим.

А ее сиделки утверждали, что совершенно никаких запахов не чувствуют.

— И услышать отсюда, что творится на Плас-д'Арм, совершенно невозможно! Слишком далеко, — заявила одна.

— Вы это просто себе вообразили, — заявила другая. — Или во сне увидели.

Но Дельфина знала, что обе они ошибаются. Ведь даже ее сны обладали неким темным ароматом лаванды.

Но в ту ночь она уснуть не могла. Ей не давал покоя сладостный, персиковый аромат индийских манго. Когда Эскофье работал в лондонском «Савое», ей прислали целых шесть ящиков манго. Разумеется, с визитной карточкой «мистера Бутса».

— Интересно, с чего этот таинственный мистер Бутс решил, что мне нужно такое количество манго? Да еще и полтуши шотландской телки редкой абердин-ангусской породы? А к этому два ящика отборного шампанского и пятьдесят фунтов чудесной, желтой, как масло, шведской картошки?

— Может, он сумасшедший? На тебе помешался?

— Может быть.

Еда, которую присылал «мистер Бутс», всегда была такой роскошной, такой экстравагантной и отчего-то такой интимной — даже эротичной, — что и теперь лицо Дельфины вспыхнуло от воспоминаний об этом.

А Эскофье закашлялся. И хотя он находился не с нею рядом, а за стеной, каждое его слово, каждый вздох она слышала так же отчетливо, как если бы он стоял возле ее постели.

— Ты помнишь эти манго? — спросила Дельфина. Она думала, что всего лишь прошептала эти слова, но скрипение пера по бумаге тут же прекратилось. — Ты должен их помнить.

Было слышно, как Эскофье отодвинул стул от письменного стола, медленно встал и прислонился к стене. Скрипнули доски пола.

— Помнишь те манго? — снова спросила она, слушая, как он дышит. Он снова откашлялся и тихо спросил:

— Они ведь были сладкие, правда?

— В жизни ничего более сладкого не пробовала.

И оба притихли, слушая знакомые звуки: дыхание друг друга. Без слов. Испытывая успокоение, которое навевала эта безмолвная соната, эта нежная поэма молчания и понимания.

Через некоторое время Эскофье сказал:

— Индийцы считают, что манго — это истинное свидетельство того, что совершенство достижимо.

А Дельфина думала о тех манго с гладкой мраморной шкуркой, с карминной и ярко-зеленой, точно цветы на лугу, окраской; потом вспомнила, какая у них была ярко-оранжевая мякоть; вспомнила каждый съеденный кусочек этих плодов и сок, текший у нее по рукам.

— Совершенство, — сказала она. — Однако уже через несколько дней шкурки манго стали сморщиваться и постепенно чернеть. Сперва одно пятнышко, потом два, а потом их сладостный аромат стал отдавать гнилью, и сами они с каждым днем все больше уменьшались, усыхали, словно некогда напоившие манговые деревья дожди понемногу возвращаются обратно на небеса, унося с собой и все соки этих плодов, всю их сладость.

— Возможно, — сказал Эскофье, — дождь, некогда напоивший и наши тела, тоже постепенно их покинет и вернется на небеса.

И Дельфина услышала, что он снова сел за письменный стол: знакомо скрипнули пружины его рабочего кресла. Она ждала, что теперь он снова начнет писать, но он отчего-то не начинал. И она прислушалась: может быть, он скажет ей что-нибудь еще? Все, что угодно. Но он продолжал молчать. И она устало закрыла глаза. Но как раз перед тем, как Дельфина провалилась в черноту сна, Эскофье внятно сказал:

— Нет ничего более реального, чем мечты и любовь.

Глава 12

На следующий день первыми доставили лангустин. Там был их целый бушель — дюжины мелких ракообразных шустро карабкались друг на друга, пытаясь выбраться из корзины на кухонный пол. Каждая мелкая лангуста была цвета гибискуса, оранжево-розовая, с длинными хрупкими клешнями и черными, точно горошины перца, глазами. Лангустины дружно щелкали клешнями, пытаясь цапнуть все, до чего могли дотянуться. В основном им хотелось отомстить Сабине, ведь это она, в конце концов, была виновата в том, что они здесь очутились.

— У старика нет ни единого су, а накормить нужно десятки ртов, — сказала Сабина мяснику, когда принесла ему томатный соус в обмен на цыплят. Мясник сказал об этом зеленщику, а тот — бакалейщику, а тот — своим родственникам, работавшим в «Гранд-Отеле», ну а те сказали самому directeur Бобо.

— Так не пойдет, — заявил Бобо и тут же сам уплатил рыботорговцу за этих лангустин. Вот тот их сюда и притащил. И теперь эти твари ползали по полу и щипались.

«Чертовы жуки!» — сердилась Сабина, а лангустины все норовили цапнуть ее за руку и цеплялись за ее красные туфли с ремешками, за подол платья, за края накрахмаленного белого фартука.

Рыботорговец, который принес лангустин, когда-то работал у Эскофье — еще в Лондоне, в «Савое». Кстати, именно его обязанностью было упаковывать все хорошие съестные остатки, чтобы Папа, как Эскофье назвали на кухне, мог передать еду монашкам из организации «Petites Sœurs des Pauvres», что можно было перевести, как «Сестрички бедняков», чтобы те накормили нищих и бездомных. В общем, рыботорговец сам передал корзину с лангустинами Сабине, вручив ей также несколько бутылок охлажденного шампанского, национального напитка Монако.

— Богачи уже вполне насытились. А Папа голодает.

«И Сабина тоже», — подумала Сабина.

Когда рыботорговец ушел, она открыла одну бутылку, и шампанское с шипением выплеснулось на пол и на лангустин, прямо на их щелкающие розовые клешни. Затем она налила себе полную чайную чашку вина, сняла с полки «Le Guide Culinaire», села за стол и закурила сигарету. Коварные морские твари резво ползали по ее туфлям.

— Давайте, давайте. Наслаждайтесь жизнью, — сказала она. — Через несколько минут я всех вас прикончу.

Особых угрызений совести Сабина не испытывала. Она жутко

устала от этого безалаберного дома. Сперва тут повсюду были эти чертовы помидоры вместе с назойливыми мухами, а теперь вот еще эти твари. Ох, лучше б ей никогда в жизни не слышать имени Эскофье!

Сабина сделала большой глоток шампанского. В доме было так тихо, что он казался заброшенным. А может, и дом этот тоже попросту устал? Мадам Эскофье уже так давно больна, больше четырех лет. Казалось, в этом доме даже сама смерть несколько утратила свой экзотический облик и стала почти своей. Во всяком случае, здесь смерть явно не была незнакомкой, которая появляется неожиданно, говорит на незнакомом языке и меняет все планы и графики. Наоборот, она тут как-то даже слишком задержалась, прижилась, превратив горе в нечто обыденное. Но семья от этого явно устала. В конце концов, есть множество поводов для того, чтобы сказать «до свидания», а потом самым искренним образом всплакнуть на прощанье. Но теперь уже никто не знал, что тут еще можно сказать.

«Au revoir!»

«À bientôt!»

«Adieu!»

«Salut!»

«Ciao, arrière-grand-mère!»[58]

Все казались смущенными.

И семья начала понемногу разъезжаться. Сабина даже толком и не заметила, как все исчезли. Утром она, как обычно, накрыла к завтраку стол в столовой, поставив на стол все то немногое, что еще имелось, — несколько яиц-пашот, посыпанных резаным луком, ломтики поджаренного овсяного хлеба, приземистый горшочек варенья из диких слив и полный кофейник кофе из цикория. Но завтракать никто не пришел. Даже тот поднос, который отнесли мадам Эскофье, вернулся на кухню нетронутым. В полдень Сабина подогрела яйца-пашот в масле, пока они не сварились вкрутую, а затем растолкла их, превратив в некое подобие паштета, сдобренного анчоусами и горчицей, и намазала этим несъеденные тосты. И снова завтракать никто не пришел.

К тому времени, как принесли лангустин, Сабине уже стало ясно, что все уехали, и в доме остались только сам Эскофье, Дельфина и две сиделки — ей было слышно, как они ходят там, наверху. Все остальные исчезли. Надолго ли — было неизвестно. Никто и не подумал ее предупредить. Ну и ладно. Сабина подлила себе в чашку шампанского и открыла кулинарную книгу Эскофье на главе «Рыба и морские продукты», а под столом по-прежнему яростно щелкали лангустины.

— Вы кто, раки или омары? — спросила у них Сабина. Но

морские твари молчали. И она решила, что для приготовления необходимого блюда их вполне можно считать омарами. Во всяком случае, на омаров эти мелкие твари были явно похожи. Если принять во внимание разницу в размерах и слегка приспособить это к указанному рецепту, то обед должен в конечном итоге получиться вполне приличный. С точки зрения Сабины, именно такой обед следовало бы подавать в доме Эскофье.

— Вынуждена посоветовать вам воспользоваться последней возможностью и подумать о спасении своей вечной души, — сказала Сабина, обращаясь к собравшимся у ее ног ракообразным, и в животе у нее забурчало от голода.

Первый рецепт в разделе «Лобстеры» назывался «Homard à l'Américaine», «Омар по-американски». Поскольку Сабина была в своих любимых красных туфельках на высоком каблуке, очень похожих на бальные туфли этой американки Джинджер Роджерс, [59] она решила, что «чертовы жуки», приготовленные по-американски, вполне сойдут. Рецепт начинался так:

«Первое непременное условие: лобстер должен быть живым. Отломайте у него клешни и слегка их расплющите; затем разрубите на куски хвост и расколите панцирь вдоль. Затем внутренности и панцирь отложите в сторону».

Отломать клешни у живого?

Даже Сабине эти действия показались несколько жестокими. Да, эти лангустины были страшно надоедливыми и, наверное, вкусными, но все-таки разрывать их на части живьем ей было жутко. Бабушка Сабины часто готовила из мелких лангустин одно из излюбленных кушаний монегасков — еду типично крестьянскую, но, к сожалению, совершенно неподходящую для таких эстетов, как Эскофье. Хотя эта еда была так вкусна, что у отца Сабины даже слезы на глаза наворачивались от восторга. Она точно не помнила, как именно бабушка лишала лангустин панциря, возможно, даже произносила парочку молитв. Но уж, во всяком случае, бабушка, старушка довольно хрупкая, совершенно определенно не рубила «чертовых жуков» мясницким ножом! Сабина хорошенько затянулась сигаретой и выпустила дым мелкими колечками. Шампанское отчего-то заставляло ее чувствовать себя иностранкой.

Следующий рецепт начинался с рекомендации: «Расчленить живого лобстера, как указано выше…»

Сабина совсем растерялась. Собственно, каждый рецепт в книге начинался с требования разрубить на куски живого омара или лангуста. У речных раков конец предполагался более милосердный: чаще всего их предлагалось заживо сварить.

Сабина снова до краев наполнила чайную чашку шампанским. Эскофье, тихонько войдя в кухню, увидел это и замер на месте. С этими дикими рыжими патлами, закрученными на макушке в узел, с бутылкой шампанского в руке и с лангустинами, копошившимися у ее ног, Сабина была так похожа на *нее*, что у Эскофье перехватило дыхание. Девушка тут же вскочила, нечаянно толкнув чашку и пролив шампанское.

— Я подумала, что не совершу ничего плохого, если…

— Жизнь не стоит ни гроша, если не нарушать никаких правил, верно?

Ее отец говорил, что Эскофье пользовался дурной славой, и сейчас в это было особенно легко поверить.

— Так, теперь объясни мне вот что: почему ты, молодая женщина, носишь такие модные туфли, но волосы убираешь так, словно ты из другого века? Это ведь тебе отец посоветовал, не так ли? Это вообще была его идея? Он считает, что я уже впал в старческий маразм?

— Конечно.

— Что он тебе говорил о мисс Бернар?

— Что каждый год вы в течение многих десятилетий устраивали особые обеды по случаю ее дня рождения и были на них единственным гостем. И что вы определенно были любовниками.

— А откуда ему это известно?

— Он говорил, что это всем известно.

— И ты веришь этим сплетням?

— Конечно.

Эскофье наклонился и вынул у нее изо рта сигарету.

— Твой отец очень много всяких глупостей тебе рассказал, но, по всей очевидности, ни слова не сказал о том, что слуги должны быть покорны своим хозяевам.

— Нет. Он и об этом упоминал. Вообще-то он даже требовал этого от меня. Только мне это не слишком по вкусу.

— Понимаю тебя. Ну, а что еще ты знаешь о мисс Бернар?

— Что она была очень знаменита. И славилась этим.

Собственно, это и было все, что Сабина о ней знала. Ведь ей было всего десять лет, когда умерла Сара. И ее родители, как и многие другие, отправились в Париж на похороны. Сабина хорошо запомнила парижские улицы, битком забитые народом, удушливый запах пота и табака, вереницу конных повозок, красиво задрапированных бархатом и убранных живыми розами. А еще она помнила, как им пришлось много часов ждать, и она была так стиснута телами других людей, одетых в грубую шерсть, что слышала, как быстро бьются их сердца. А когда двери дома

Сары Бернар наконец распахнулись, Сабину до глубины души потрясло то, какими аплодисментами разразилась ждущая на улице толпа. А потом все, буквально ломая друг другу кости, ринулись в открывшиеся двери и дальше в затемненный зал, полный цветов и освещенный сотнями свечей. И там была Сара. Она помнила, как Сара лежала неподвижно в том самом гробу, в котором, согласно ее собственным утверждениям, проспала большую часть своей жизни. Ее длинные волосы были выкрашены в ярко-медный цвет. Губы и щеки тоже были подкрашены и казались розовыми и живыми. В неярком свете она выглядела скорее ребенком, чем женщиной почти восьмидесяти лет.

И она была удивительно похожа на нее, Сабину. Так похожа, что девочке стало страшно.

На шее у Сары Бернар красовался крест и лента Почетного легиона, высочайшего ордена Франции, как объяснил Сабине отец. А еще он сказал, что Сара была очень богата.

Деньги. Вечно эти деньги.

Эскофье налил Сабине еще немного шампанского.

— А что, если я буду называть тебя Сарой, когда рядом никого нет?

— Меня зовут Сабина.

Он ласково похлопал ее по руке и улыбнулся.

— Ты, должно быть, очень сильно ненавидишь своего отца.

Она отпила немного шампанского.

— Я уже говорила об этом. Да, ненавижу.

Эскофье снял с табурета взобравшуюся туда лангустину, аккуратно положил ее на стол, поддернул отглаженные брюки и сел напротив Сабины.

— Должен тебе признаться, что, как только я увидел тебя на кухне среди всех этих помидоров, я тут же догадался, зачем тебя сюда прислали. Но это отнюдь не значит, что мне неприятен подобный обман.

— И все-таки — Сабина.

— Хорошо.

Голоса у них над головой зазвучали громче. Эскофье поднял крошечную лангусту.

— Это что, твои новые друзья?

— Это подарок от Адриена, торговца рыбой. Но это он так говорит. А по-моему, не тот он человек, чтобы делать такие подарки. Мне думается, кто-то другой за все это расплатился. Хотя Адриен и сказал, что это вам от него. В подарок.

— В подарок?

Ирония судьбы была Эскофье совершенно ясна. После того, как он всю жизнь кого-то одаривал, кого-то защищал, для кого-то

собирал деньги и так много делал для бедных, он сам остался без гроша.

Он выглянул в окно. Но темно-синего, кобальтового моря видно не было; все было скрыто туманом. За окном Эскофье увидел только ворон: маслянисто-черные, они орали скрипучими голосами и дрались из-за несъеденных сэндвичей, которые Сабина выставила на улицу для кошек.

— А ты знаешь, что англичане считают, будто стая ворон кричит: «Караул! Убивают!»? По-моему, это чуть ли не единственная кроха поэзии в английском языке, хотя, разумеется, не могу утверждать, действительно ли это так. Я ведь выучил всего несколько английских слов и никогда не пробовал как следует учить этот язык, поскольку считаю, что хорошо говорить по-английски — значит и думать по-английски, и готовить по-английски. Но это раз и навсегда уничтожило бы меня как французского кулинара. Так что — французский. Только французский. — И Эскофье поднес руку к сердцу, словно салютуя французскому флагу.

Сабина достала из буфета бокал и налила ему шампанского.

Эскофье некоторое время смотрел, как идеальной формы пузырьки поднимаются вдоль стенок бокала, а потом подобрал с пола одну лангустину и сунул ее в вино. Сделал он это без малейшей злобы или гнева. Это было такое же естественное движение, как прощальный взмах руки или поцелуй. Маленький лобстер сопротивлялся, шлепая хвостом по стенкам бокала. Сабина перекрестилась.

— Шампанское как раз для них, — пояснил Эскофье. — Это самый гуманный способ. Алкоголь их усыпляет. Замедляет в них жизнь.

— А в «Le Guide Culinaire» этого нет.

— Издатель убрал. «Вы с ума сошли, — сказал он мне. — Кто же станет тратить на лангуст хорошее шампанское?» Но теперь тот издатель умер, и в новом издании книги этот совет непременно появится. Видишь, кое-какие преимущества у долгожительства все же имеются.

У них над головой скрипнули доски пола — похоже, в коридоре, возле комнаты мадам Эскофье. А потом они совершенно отчетливо услышали, как старая женщина заплакала. От этих жалобных звуков у Эскофье, похоже, перехватило дыхание. Он закашлялся, да так, что у него слезы на глазах выступили, и он их поспешно смахнул. Он вдруг показался Сабине очень маленьким, точнее, уменьшившимся. Лангустина в бокале совсем перестала сопротивляться — уснула.

Сабина налила Эскофье стакан воды, и он с жадностью ее

выпил; его рука, державшая стакан, сильно дрожала.

— Эти твари совсем не такие, как мы, — сказал он Сабине. — У них нет мозга. Нет голосовых связок, чтобы крикнуть. Они не чувствуют боли. Они просто живут. И умирают. Для них все просто — жизнь и смерть.

Он вынул морскую тварь из бокала.

— Миску.

Сабина достала из буфета две большие стеклянные миски и поставила на стол перед Эскофье. В миски она вылила шампанское и стала опускать в него лангустин. И они вместе с Эскофье смотрели, как маленькие лобстеры сперва яростно сопротивляются, потом постепенно затихают, и движения их становятся все более вялыми, а потом они и вовсе перестают двигаться.

— А правда, что если вы называете какое-то кушанье в чью-то честь, то этот человек становится бессмертным?

— Если кушанье очень хорошее и его легко может приготовить даже неопытный шеф-повар, то оно вполне может просуществовать весьма долго.

— Значит, даже я могла бы приготовить такое кушанье?

— Если бы его мог приготовить только я один, его рецепт умер бы вместе со мной.

— Но если бы я…

— Если бы ты сумела его приготовить, это было бы настоящим чудом.

— Это точно.

Рыдания мадам Эскофье в комнате наверху становились более ровными, она явно успокаивалась. Сабина снова взяла в руки поваренную книгу.

— А этих тварей кем считать — лобстерами или раками?

Эскофье закрыл книгу.

— Поставь «виндзорскую» сковороду на переднюю конфорку и положи туда сливочное масло, а потом добавь ровно столько же оливкового в количестве, достаточном для соте.

Вынув из стойки над раковиной большой кухонный нож, Эскофье принялся ловко вскрывать панцири опьяневших от шампанского лангустин и разрубать их на куски. Он действовал быстро, не зная жалости, но Сабина видела, что «чертовы жуки» не кричат, не пищат и вообще никак не реагируют на это насилие. Эскофье действительно умерщвлял их чисто, разве что клешни и хвосты несколько мгновений чуть-чуть шевелились.

Сабина растопила на дне сковороды сливочное масло и подлила туда оливкового.

— Слишком много, — сказал Эскофье. — Масло должно

покрывать дно, но не больше, чем на самый кончик пальца. — Сабина тут же послушно слила излишки масла в стеклянный стакан. — Вот теперь хорошо. Приверни газ — пламя должно быть совсем маленьким, еле заметным.

Сабина сделала, как он велел. Голубые язычки пламени затрепетали, словно собираясь погаснуть, но все же не погасли.

А Эскофье вручил ей нож и приказал:

— Теперь давай ты. Не думай. Режь.

И она, точно слепая, принялась резать, рубить…

— Non, non! — вскричал Эскофье и отобрал у нее нож. — Всего одно быстрое движение вот отсюда, от основания головы. Чтобы смерть была безболезненной, нужно заставить молчать мозг. Иначе это всегда будет слишком жестоко.

Было совершенно ясно, что он говорит не о лангустинах.

Сабина выложила крошечного лобстера на разделочную доску. Он сонно шлепнул ее хвостом по ладошке. Длинная розовая клешня вцепилась ей в большой палец. Было слышно, как наверху что-то громко говорит сиделка, перекрывая рыдания мадам.

— Руби, — велел Эскофье.

И она рубанула. Воткнула острие ножа точно между глазами лангустины. Тело ракообразного тут же обмякло. В общем, все оказалось гораздо проще, чем она себе представляла.

— Хорошо. Только нужно действовать быстрее. Мясо ракообразных всегда слаще, если его приготовить сразу после их умерщвления.

Эскофье ловко убрал сковороду с огня и взял со стойки второй нож. Теперь они вместе дружно рубили и снимали с лангустин панцири. Работали молча. На кухне был слышен лишь стук ножей по деревянным разделочным доскам. Из-за дверей донесся голос сиделки: она говорила по телефону. «Морфин, — кричала она, — у нас кончился морфин!»

Сабина знала, что в доме нет денег, чтобы заплатить за морфин для мадам.

Эскофье снова поставил сковороду на огонь. Когда масло зашипело, они стали горстями бросать в него куски лангустин.

Затем Эскофье сходил в кладовую и принес целую пригоршню разнообразных приправ.

— Обжаривай две минуты. Пока они не начнут розоветь. А потом сразу выкладывай на противень. И суй в теплую духовку.

Сиделка приоткрыла дверь кухни.

— Месье Эскофье! — окликнула она. Она была худая и какая-то пожухшая, как осенний листок.

— Мы заняты. Готовим еду.

— Доктор сейчас придет.

— Ничего страшного, еды хватит на всех.

— Месье Эскофье, он придет не обедать, а поговорить с вами. Он даже по телефону сказал, чтобы вы немедленно вернулись в постель и ждали его там.

— Я занят.

Сабина выложила обжаренных лангустин на противень и сунула в духовку. А Эскофье высыпал в то масло, на котором жарились лангустины, разные сухие травы — чабер, фенхель, базилик, лаванду, веточку тимьяна и один лавровый листик. Сиделка продолжала стоять рядом, но он на нее никакого внимания не обращал и продолжал разговаривать с Сабиной тихо, заговорщицким тоном, точно ребенок, которому давным-давно уже пора спать, а он все не идет.

— Погоди, вот все это сейчас нагреется, и вся кухня наполнится ароматами лета!

Затем Эскофье начистил и порубил целую горсть фиолетового чеснока.

— Парижане не желали есть чеснок, пока я не сказал им, что это афродизиак, — усмехнулся он. — И после этого они прямо-таки помешались на нем.

— А это действительно афродизиак?

— Да — если я так скажу.

Сиделка откашлялась и сказала чуть громче:

— Месье Эскофье, доктор настаивает…

— Ступайте прочь.

Сиделка рассердилась и ушла, громко хлопнув дверью.

А Эскофье кинул на сковороду кусочки лимонной и апельсиновой шкурки.

— Чувствуешь запах? Это эфирные масла, которые выделяются при нагревании.

— Я могу сама все доделать, месье.

— Наша работа здесь куда важнее, чем рассказы доктора о том, что мы и без него давно уже знаем. Ты потом поймешь, что я прав. Вот увидишь.

На горячей сковороде шкурки цитрусовых прямо-таки истекали эфирными маслами. И запах на кухне действительно стоял такой, что Сабина вспомнила летний день в Провансе.

— Слова неуклюжи и ограниченны по своей природе, — сказал Эскофье. — Только с помощью еды можно высказать все, что у тебя на сердце. Итак, сколько помидоров и морковок я должен положить в рагу? И сколько лука? У нас ведь, кажется, есть лук? Сколько луковиц нужно очистить?

— Не знаю.

— Думай, Сабина, думай. Лангустины сладкие. Травы душистые. Помидоры тоже довольно сладкие, но в них немало и кислоты. Рагу подается вместе с ракообразными, а не после них. Чтобы можно было по очереди вкушать и то, и другое, чувствуя на языке идеальное сочетание мелодий моря и земли. Итак, возьми нужное количество овощей, все почисти и мелко порежь.

— Но я не могу…

— А ты постарайся! Закрой глаза и представь себе завершенное кушанье. Подумай, каково должно быть правильное сочетание всех ингредиентов, чтобы достигнуть идеального звучания.

Сабина закрыла глаза, а Эскофье поднес ей к самому носу благоухающую сковороду.

— Это то, что у нас уже есть. Основа. А теперь мысленно добавь к ней остальные ингредиенты. Подумай, как они могут изменить вкус кушанья, если добавлять их по очереди. И всегда помни, что главное — это сохранить сладость и морской аромат самих лангустин. А теперь прикинь, что будет, если добавить чуть больше лука или чуть меньше. Чуть больше моркови или чуть меньше. Кстати, осторожней с сельдереем; его нельзя класть слишком много — он слишком громок, слишком агрессивен на палитре вкусов. Ему всегда следует звучать в полтона. Вот тогда он действительно выразителен. Ну что, можешь ты себе представить, каким будет это блюдо в итоге?

Сабина не могла. И все-таки принялась чистить морковь, сельдерей и лук. Эскофье отобрал нужное количество каждого овоща, а она все порезала и бросила на сковороду, чтобы довести до полуготовности.

— Ты научишься, — утешил ее Эскофье. — Так, теперь вынь лавровый лист и тимьян. И добавь соль и перец по вкусу.

Он вытащил из духовки большой белый противень с лангустинами; ракообразные прямо-таки плавали в выделившемся из них соке, и кухня сразу наполнилась пряным морским ароматом. Эскофье взял со стола горсть поникшего цикория, хорошенько промыл его в холодной воде, чтобы немного оживить, и спросил:

— Скажи-ка, сколько бобов какао нужно добавить в рагу?

— Я люблю какао, так что я бы добавила чашки две.

— Non. Идеальное кушанье — это гармония вкусов и ароматов, которые, взаимодействуя, создают некие новые ощущения. — Эскофье высыпал в ступку всего горсточку бобов какао и растолок их пестиком. — Какао в данном случае используется лишь как приправа; тут нужна нежная рука. А теперь попробуй. Посмотри, соблюдено ли равновесие вкусов.

Сабина вытащила из ящика деревянную ложку и попробовала рагу, сперва только овощи, потом вместе с кусочком лангустины. Она съела все, даже кусочек панциря.

Это было потрясающе! Внятный пряный вкус моря, хруст размягченного панциря и цветочная сладость рагу! Рагу было очень похоже на то, которое готовила бабушка Сабины, но все же сильно от него отличалось.

— Очень вкусно!

Эскофье нахмурился.

— Вопрос не в этом. Представь себе, что будет, если добавить еще немного соли. Или, может, там нужен лимон? Любое кушанье, которое кажется слишком безвкусным или, наоборот, слишком острым, можно сбалансировать с помощью соли. А кушанье, которое кажется слишком соленым, можно сбалансировать с помощью кислоты, например, лимонного сока.

Сабина еще раз попробовала рагу и сказала:

— Нужно еще немного посолить.

Сегодня это была ее лучшая догадка. И Эскофье сразу все понял, потому что достал из ящика ложку, зачерпнул чуть-чуть соуса и тоже попробовал. И действительно добавил соли. Потом снова попробовал и сказал:

— Вот теперь в точности так, как мне помнится.

— Неужели вы можете так точно вспомнить вкус любого блюда?

— Неужели ты сама таких вещей не помнишь? Ведь еда способна воздействовать и на другие органы чувств. Она пробуждает не только вкусовые ощущения, но и эмоции, вкус самой жизни.

— Но помнить вкус чего-то в таких мельчайших деталях?..

Ее вопросы вызвали в душе Эскофье болезненные воспоминания. Влажный морской ветер вдруг ударил в кухонное окно, застучал ставнями. Холодный воздух пробрался сквозь щели в прогнивших рамах. Казалось, тут нет места словам, но Эскофье все же решился пояснить:

— Это была, пожалуй, самая печальная и все же самая романтичная трапеза в моей жизни. Вкус того кушанья невозможно забыть.

Он положил себе пару ложек рагу.

— И как это кушанье называется? — спросила Сабина.

— У него нет названия. Его приготовили для меня в самый первый вечер после моего возвращения в этот дом после долгой и одинокой жизни в Лондоне — я тогда служил в «Савое». Я не был дома, можно сказать, целую жизнь. Мадам Эскофье накрыла на стол прямо вон там, на холме, где теперь огород. И на ужин

приготовила это блюдо.

Рыдания мадам Эскофье наверху внезапно смолкли.

— Может быть, вам следовало бы тогда назвать это кушанье в ее честь?

— Нет, оно недостаточно сложное и недостаточно страстное; и в нем не хватает благоразумия. В общем, всего не хватает.

Пришел врач — о его приходе возвестили вишневый аромат его трубочного табака и стрекот сиделок, тащившихся за ним по пятам. Врач открыл дверь на кухню, и Эскофье, схватив Сабину за руку, шепнул ей:

— Отнесите блюдо с рагу мадам. Скорей!

Тяжелое большое блюдо было очень горячим. Сабина взбежала по черной лестнице, бережно держа его в руках, обмотанных двумя чайными полотенцами; на руке у нее висела столовая салфетка, из кармана торчала вилка. В своих красных туфлях на высоком каблуке, да еще и с больной ногой, она с трудом сохраняла равновесие. Поднявшись наверх, она поставила блюдо на столик в коридоре, поправила полотенца, покрепче ухватилась за края блюда, но рагу было таким замечательным, таким соблазнительным, что она вдруг начала его есть прямо руками. Горячий соус тек у нее между пальцами, капал на туфли, пятнал белый фартук, но ей было все равно. Она жевала головы, хвосты, клешни лангустин. И после каждой отправленной в рот порции облизывала пальцы дочиста.

Снизу, из кухни, доносились голоса врача и сиделок, затем вступил Эскофье. Они явно о чем-то спорили. Старик что-то сердито сказал, стукнул кулаком по столу и разразился приступом кашля. Это заставило Сабину есть еще быстрее.

«Я съем еще только три. Никто не заметит, что тут каких-то трех кусочков не хватает», — успокоила она себя.

Она съела четыре. «Хватит». Она попробовала остановиться, но по-прежнему чувствовала голод, а лангустины по-прежнему были на редкость вкусны, и каждый новый кусочек казался вкуснее предыдущего. «Еще один — и никто ничего не заметит». Она съела еще два.

Съев седьмой кусок, хоть он и был очень маленький, Сабина почувствовала, что у нее заболел живот. Она старательно поправила оставшуюся еду так, чтобы заполнить пустые места на блюде. Одним чайным полотенцем вытерла руки, вторым — лицо. Поправила фартук. Но не заметила, что на лице все-таки остался небольшой мазок соуса.

Дверь в комнату мадам Эскофье была открыта. Сабина не была здесь с того вечера, когда они с мадам вели разговор о меховом манто. Ее до глубины души потрясло то, какой бледной

стала Дельфина, как она скрючена болью. И она казалась совершенно безумной: что-то выкрикивала, словно выступая с художественной декламацией перед толпой зрителей.

«Citer à l'ordre de l'armée pour son superbe courage…»[60]

Слова Дельфина произносила невнятно, они налетали друг на друга, сбивались с курса, собирались в кучу, а потом обрывались внезапной паузой. Ее потускневшие глаза сосредоточенно смотрели куда-то вверх и вбок, мимо Сабины. По всей вероятности, это была строка из поэмы, имевшей отношение к ее сыну, сражавшемуся и погибшему на войне. Больше всего Сабине хотелось убежать, но она понимала: бежать ей некуда.

— Мадам?

Старуха, похоже, ее не замечала. Сабина с трудом удерживала тяжелое горячее блюдо.

— Мадам, это я, Сабина.

За это время мадам Эскофье превратилась в какое-то другое существо, не совсем человеческое. «Или, может быть, как раз даже более человеческое, — думала Сабина. — Может быть, именно так выглядят дети, когда появляются на свет, — словно одной ногой они еще там, а другой уже здесь».

Однако она понимала, что вряд ли у нее хватит сил долго держать на весу тяжеленное горячее блюдо.

— Я принесла вам кушанье, которое сам месье Эскофье приготовил. Рагу с лангустинами.

Взгляд мадам Эскофье внезапно прояснился.

— Подойди ближе.

Сабина поставила блюдо на прикроватный столик, села на краешек постели и стала кормить старую женщину, как ребенка: брала лангустин за хвостик и одну за другой опускала ей прямо в рот.

Дельфина, закрыв глаза, медленно жевала. Лицо ее сияло.

— Еще. Быстрей, быстрей, — говорила она снова и снова и смеялась, правда, Сабина не очень-то понимала, чему она так радуется. Но радость старой женщины была такой чистой и неподдельной, что и сама Сабина ею прониклась. Она продолжала кормить свою хозяйку до тех пор, пока в коридоре не послышался мрачный бас врача. Старуха тоже его услышала и быстро прошептала: — Скажи Эскофье, что я по-прежнему хочу от него мое кушанье.

Сабине вовсе не нужна была хозяйкина шуба, а вот поесть так, как сегодня, она была очень даже не прочь.

— Oui, madame. Я ему непременно скажу.

— Хорошо. А теперь быстренько вытри себе лицо.

Мадам сказала это в точности так, как в детстве говорила

Сабине бабушка. И Сабина почти машинально вытерла рот и щеки уголком фартука.

— Теперь чисто? — спросила она.

— Чисто.

Вишневый дым докторской трубки наполнил комнату.

— Сколько раз мне вам повторять? Только мягкую, протертую пищу! Почему меня никто в этом доме не слушается?

Сабина подхватила блюдо с лангустинами, но сиделка замахала на нее руками:

— Поставь и уходи. Мы потом его сами на кухню принесем.

Сабина посмотрела на нее, криво усмехнулась и заявила:

— Non! С вашей стороны это, конечно, очень мило, но блюдо я вам не оставлю! — Врач ошарашенно посмотрел на нее, и это доставило Сабине особое удовольствие.

Спускаясь на кухню по крутой лестнице для слуг, Сабина съела еще несколько лангустин, еще несколько раз вытерла рот, а потом, присев на ступеньку, сняла с себя красные туфли — в них она чувствовала себя неустойчиво. К тому же они явно делали ее хромоту еще более заметной. Туфли она сунула в карманы своего перепачканного передника. Теперь она вела себя очень осторожно. Ей хотелось непременно донести блюдо с лангустинами до кухни. В конце концов, это была действительно единственная стоящая еда в доме.

На кухне за столом по-прежнему сидел Эскофье — там же, где она его и оставила. И та крошечная порция рагу с лангустинами, которую он для себя приготовил, осталась нетронутой. Его носовой платок был весь в крови. Он снова закашлялся, и Сабина осторожно сказала:

— Вам бы теперь следовало немного отдохнуть. Врач…

— Полный идиот!

— Но ему за это хорошо платят. Так что, может быть, вы все-таки последуете его совету?

— Она спросила, откуда взялись эти лангустины?

— Non.

— Если спросит, скажи, что это мистер Бутс прислал.

— Она не спросит.

— Но если спросит. Скажи. Мистер Бутс… с Южного побережья…

— Да. Хорошо. С Южного побережья.

— Англии.

— Да. Я поняла.

Эскофье медленно встал. Теперь, когда еда была готова, он сразу перестал выглядеть великим шеф-поваром и превратился в маленького сломленного человечка. И Сабина с грустью думала:

как же мало времени ему осталось!

К вечеру туман рассеялся, и в небо выплыла полная луна, льдисто-красная над бурным кобальтовым морем. Пелена жизни то накрывала Дельфину с головой, то позволяла ей вынырнуть на поверхность. Она порой отпускала от себя все ненужные ей более в этой жизни вещи — например, речь; но потом вдруг, словно спохватившись, крепко хваталась за обычные человеческие слова как за старую потрепанную веревку, надеясь с ее помощью втащить себя обратно в этот мир.

«Citer à l'ordre de l'armée pour son superbe courage». Эскофье знал эту строчку. Она была из поэмы «Мольба», которую Дельфина посвятила их сыну.

Окровавленные тела. Доблестные солдаты. Даниэль.

Он прислонился к стене с той стороны, прислушиваясь. «Прости, — безмолвно прошептал он. — Мне так жаль». Он знал, что она его все равно не услышит. В рубиновых лунных лучах его слезы выглядели как темные драгоценные камешки. Он не хотел запоминать жену такой — невероятно хрупкой, умирающей, тонущей в бесконечных утратах. Он включил радио. Передавали новости из Берлина.

«Согласно результатам, опубликованным сегодня утром Министерством пропаганды, 89,9 % немецких избирателей согласны с намерением властей объединить пост президента и рейхсканцлера. Благодаря этому шагу канцлер Гитлер, ставший гражданином Германии всего четыре года назад, обретет такую власть, какой мир не знал со времен Чингисхана. Интересно, что Министерство пропаганды также сообщает о 871 056 испорченных бюллетенях, которые, как считают в министерстве, были вброшены оппозиционерами, которые пытаются саботировать установление в Германии нового „золотого века“».

Эскофье выключил радио и слегка коснулся рукой стены.

— Уже скоро.

К утру Дельфина решила отказаться от бесплодных мечтаний и сказала себе, что сейчас ей требуется только сон, его холодные темные глубины. Мечты, воспоминания, грезы — все это слишком ненадежно, им нельзя доверять. Они могут в одно мгновение перемениться, причем без всякого предупреждения, как ртуть, а Дельфину подобная неустойчивость больше не устраивала. Да и нужды в этих мечтах больше не было. Став неподвижной, она теперь жила как бы в межвременье, как бы между прошлым, настоящим и будущим. Она больше не была рабыней времени. Она могла по собственному желанию стать старой или молодой. Могла переместиться в иной мир или остаться в этом. А ощущая

во рту вкус рагу с лангустинами, словно чувствовала на своем бедре ласковую руку мужа, жар страстных объятий… Скорей. Скорей. Нет, мечты теперь уже не были ей столь необходимы.

Глава 13

Фуа-гра и веселый кругленький месье Юрсель из «Мезон Брюк» — в рекламной листовке этого заведения сообщалось, что там готовят самые лучшие в мире pâtés de foie gras de Strasbourg, [61] — прибыли на следующий день рано утром вместе с изрядным куском шпигованной салом свинины и двумя гусями, которые, слава богу, были уже вполне мертвыми. Со стороны месье Юрселя было также весьма мило прихватить с собой шесть крупных черных трюфелей, завернутых в плотную коричневую бумагу; впрочем, на Сабину эти трюфели произвели не больше впечатления, чем обычные камни.

— Le grand mystère! [62]

Элегантный кругленький человечек взял один трюфель и, держа его пухлыми, тестообразными пальцами, поднес к лицу Сабины с таким видом, словно это был редкий бриллиант.

— Voilà!

Сабина осторожно взяла трюфель в руки. Понюхала. Чихнула. У трюфеля был странный острый запах, и больше всего он был похож на перепачканный землей грецкий орех. Сабина держала его на расстоянии, как дохлую мышь.

— И что мне с ними делать?

— Все, что захотите.

— Это что же, грибы такие?

После таких слов месье Юрсель совсем пал духом. Но потом все же снова выпятил грудь и торжественно заявил:

— Мадемуазель, трюфели — это великая и очень древняя тайна растительного мира! Легенда гласит, что они дети грома.

Сабина нахмурилась.

— И в чем же полагается готовить этих громовых детишек? В масле?

На упитанном лице месье Юрселя появилось паническое выражение.

— Вы — повариха?

— Да, я — повариха.

— А месье Эскофье дома?

— Non.

Сабина понимала: этот тип уже готов сложить все принесенные им продукты в свои безупречные корзинки для пикника и сломя голову бежать отсюда, поскорее вернуться в Париж, в свой знаменитый «Мезон Брюк», где люди понимают, как насладиться тончайшим вкусом самых лучших в мире pâtés de foie gras de Strasbourg, но бежать, увы, было слишком поздно. Он

уже не мог просто уйти отсюда, сохранив при этом свое лицо. А потому снова протянул трюфели Сабине, полагая, видимо, что она его просто плохо поняла.

— Это трюфели из Перигё!

— А я из Парижа.

На самом деле Сабина все прекрасно поняла, но ей эти трюфели были попросту безразличны. «Как я смогу накормить всех в доме какими-то шестью грязными грибочками?» — недоумевала она.

— Может быть, дома сын месье Эскофье, Поль? Мы с ним много раз обедали вместе по разным поводам, и его очаровательная жена…

— Никого нет, все уехали, — отрезала Сабина, хотя дом так и звенел от голосов — и детских, и взрослых.

— Ясно.

Месье Юрсель вытер вспотевшую лысину белым шелковым платком, посмотрел на карманные часы и снова спросил:

— Может быть, месье Эскофье вскоре вернется?

— Non.

У них над головой слышался старческий кашель. Ошибиться было невозможно: кашлял, разумеется, сам старый Эскофье. И Сабина, и месье Юрсель прекрасно это понимали. Она улыбнулась:

— Когда месье Эскофье вернется домой, я непременно передам ему вашу карточку.

— А мадам Эскофье дома?

Сабина помахала в воздухе визитной карточкой месье Юрселя и пообещала ему:

— Не беспокойтесь, я им обоим непременно скажу, что вы заходили. Они будут огорчены, что не застали вас. — И она решительно подбоченилась.

— А где помощник месье Эскофье?

— Уволен.

— Дворецкий?

— Ушел.

— Быть может, вы позовете домоправительницу?

— Она бывает только по вторникам.

— Ну а сиделку вы можете позвать?

Сабина взяла из раковины наполовину ощипанную курицу и решительно ею встряхнула.

— К сожалению, я очень занята, но обещаю вам, месье: я всем непременно скажу, что вы заходили и принесли замечательные и очень щедрые подарки! — И она, сунув ему в руки пустые корзины, распахнула дверь на черную лестницу и даже вежливо

ее придержала, чтобы он мог с легкостью в нее пройти и удалиться. Не предложила ему даже бокала вина!

— Ясно, — в очередной раз промямлил месье Юрсель.

Сабине вовсе не нужен был лишний рот за столом, у нее и так еды было маловато для собравшейся в доме оравы, а если этот тип задержится еще хотя бы на несколько минут, ей придется подавать второй завтрак и приглашать его к столу. Нет, это было попросту невозможно! Дом и так набит всеми этими детьми, внуками, правнуками и внучатыми племянниками! Из-за этого Сабине пришлось чуть ли не с рассвета печь хлеб и ощипывать кур.

— Не сомневаюсь, месье Эскофье будет вам глубоко благодарен, — сказала она на прощанье этому настырному французу, измятый льняной костюм которого весь провонял утиным жиром и чесноком, и заперла за ним дверь.

— Au revoir![63] — крикнула она, высунувшись в окно. — Ciao![64]

Месье Юрсель снова на мгновение остановился и обернулся. Он выглядел настолько растерянным, что Сабина даже помахала ему рукой. Правда, этот ее жест больше походил на то, как отгоняют назойливых кур — кыш-кыш, пошли отсюда! — но это было самое большее, на что она сейчас была способна. Ей не хотелось подбадривать этого типа. И он не стал махать ей в ответ, но довольно громко, с явным раздражением, хмыкнул и двинулся через сад на улицу, все время стараясь идти по тени и из-за этого выписывая странную кривую.

«Он, должно быть, из Прованса, — решила Сабина. — Все тамошние жители так ненавидят солнце, что даже по улице ходят боком, как крабы».

С грохотом завелся мотоцикл, выпустив целое облако выхлопных газов, и месье Юрсель уехал.

Наконец-то!

И все же, вновь вернувшись к кухонному столу, Сабина пожалела, что так быстро отослала его прочь. Что же ей делать со всеми этими продуктами? Ну гуси еще ладно. Гусей можно натереть солью, обмазать растопленным свиным жиром и поджарить с картошкой. Правда, при какой температуре нужно жарить гусей, Сабина понятия не имела. Но почти не сомневалась, что часа вполне должно хватить. Час казался ей вечностью, особенно если чего-то ждешь.

И все-таки жарить гусей весной — это было неслыханно. «Может, там у них, в Провансе, гусей даже летом жарят, — думала она. — Эти деревенские вообще много чего странного делают». Но Монако — это не деревня, здесь полно людей

богатых и знатных, и уже в феврале становится так тепло, что многие начинают среди дня устраивать сиесту. А сейчас, в преддверии лета, о котором все только и говорят, есть жареного гуся просто смешно.

А тут еще эти трюфели! Трюфелей Сабина еще никогда в жизни не ела и даже представить себе не могла, что кто-то захочет эту гадость съесть. Они были такие черные и грязные, что их, наверно, сто лет мыть нужно, чтобы дочиста отмыть. Сабина разрезала пополам один трюфель. Внутри он тоже оказался черным. И мелкозернистым, как мрамор. В этих деревнях и впрямь одни дураки живут! И если о фуа-гра она все-таки слышала и знала, что это деликатес, то с виду жирная гусиная печенка была просто отвратительной. И какой-то чересчур огромной. Бледная. Так и сочится жиром. И доли ее размером со ступню Сабины, не меньше. А сама она фунта два весом. И этот тип еще надеялся, что она, Сабина, станет к такой гадости прикасаться? Смешно!

Она постучалась к Эскофье. Молчание. Она постучалась снова и сказала:

— Я же слышу, как вы там дышите.

— Я работаю.

— Хорошо, тогда я скормлю все это кошкам!

И Сабина услышала, как старик отодвигает от письменного стола стул, как он встает и идет к двери по скрипучим доскам пола. Когда Эскофье чуть приоткрыл дверь, вид у него был такой, словно он не спал всю ночь. Глаза были красные, воспаленные, взгляд тусклый.

— Ты — невозможная женщина.

— Это точно.

Вскоре под бдительным присмотром Эскофье Сабина уже охлаждала руки под струей холодной воды — он заявил, что разделывать гусиную печенку можно только ледяными руками. Теперь она уже жалела, что сразу не скормила эту гадость кошкам.

— Фуа-гра весьма чувствительна к теплу, — сказал он ей. — Ее можно хранить только при постоянной температуре около трех градусов Цельсия.

Пальцы Сабины наверняка уже охладились до трех градусов Цельсия. Они совершенно сморщились, побелели и ничего не чувствовали.

— Надеюсь, ваша идея стоит таких мучений!

— Если человек хочет обрести звание шеф-повара, его удел — страдать во имя искусства.

Эскофье стоял, опершись о стол; казалось, он с трудом

удерживается на ногах. И он все время кашлял в платок. «Снова у него кровотечение», — подумала Сабина, внимательно на него поглядывая. Лицо у Эскофье было совершенно серым. Руки дрожали. Ему явно нездоровилось. Заметив ее взгляд, он быстро сунул платок в карман и принялся тщательно мыть руки — сперва в обжигающе горячей воде, затем в холодной.

— Готова? — спросил он.

— Non.

— Хорошо.

Доли гусиной печени были обложены льдом. Эскофье пробежал по печенке пальцами, как бы слегка по ней постукивая, а потом нежно ее сжал — большой палец внизу, четыре наверху.

— Ну, видишь? Ты поняла, как ее нужно ощупывать? Если печень окажется твердой, значит, в ней слишком много жира, и этот жир неизбежно будет пригорать. Когда на нее слегка нажмешь, она сразу должна поддаваться под пальцами. — Он снова пробежал пальцами по поверхности печени. — Эта просто идеальная. Вот, смотри: видишь, от моего большого пальца осталась вмятинка? Теперь попробуй ты.

Пальцы у Сабины так застыли, что она почти ничего ими не чувствовала. Она один раз, подражая Эскофье, пробежала пальцами по поверхности печени, потом нажала большим пальцем.

— Прекрасно, по-моему.

Эскофье нахмурился. И Сабина сразу поняла, почему самые разные люди называют его «Папа»: у него было точно такое же выражение лица, как у ее отца, когда он смотрел на нее, — тот самый разочарованный взгляд. Эскофье взял ее руку в свои и несколько раз постучал ее пальцами по поверхности печени.

— Ну, теперь поняла? Почувствовала, какой плотности гусиная печень нам требуется?

— Нет.

— Значит, не стараешься.

— Это точно.

— Сабина…

— Почему же вы свои-то руки под ледяную воду совать не стали?

— Потому что я — Эскофье.

Очевидно, он был уверен: иных объяснений не требуется.

Сабина несколько раз вымыла руки горячей водой и старательно их растерла, чтобы к кончикам пальцев прилила кровь и исчезло даже само ощущение прикосновения к этой противной холодной печенке. А потом она и еще несколько раз вымыла руки.

— Если ты уже закончила с мытьем рук… — Эскофье не договорил, заметив, как она вытирает руки своим накрахмаленным белым передником. Затем он изумленно поднял бровь и сказал: — Это негигиенично. Если ты — профессионал, то и действуй, как профессионал. Всегда следует пользоваться только чистым полотенцем. Теперь вымой руки снова.

И она вымыла. И сам старик тоже вымыл, и кухня опять наполнилась запахами оливкового мыла и лаванды.

— Дай-ка посмотреть, — сказал Эскофье и внимательно изучил ее руки.

— Чего вы там ищете?

— Хоть какой-нибудь признак того, что ты работаешь здесь ради куска хлеба. У тебя идеально ухоженные руки. Ногти тщательно обработаны и подстрижены. Разве можно испытывать доверие к повару с такими ухоженными руками? — Он помолчал и спросил: — Итак, что мы будем делать дальше?

— А дальше я просто сварю эту печенку, как вы только что пытались сварить мои руки, и потыкаю в нее, чтобы удостовериться, что она готова.

Эскофье даже глаза закрыл. Потом слегка постучал себя по носу, явно стараясь взять себя в руки и успокоиться.

— Foie gras d'oie — это очень жирная гусиная печень. У гусей печень вообще более жирная, чем у уток. Между прочим, я даже мороженое из фуа-гра делал. А варить ее ни в коем случае нельзя! Жир растает и весь вытечет, а печень станет жесткой.

— Вы делали из *этого* мороженое?

— И, уверяю тебя, оно было совсем не такого зеленого цвета, как ты сейчас. Оно, согласно общему мнению, выглядело вполне аппетитно.

Эскофье поднял со льда бóльшую долю печени и положил ее на разделочную доску. Тщательно ее изучил. Даже обнюхал.

— Прекрасно. И жилок совсем мало. Кстати, значительную часть жилок лучше сохранить, чтобы печень не теряла форму. Маленький нож, Сабина!

Сабина подала ему ножик для срезания мякоти с костей. У нее на стойке это был последний острый нож.

— Ну вот, — сказал Эскофье, — смотри, как вены пересекают печень. Смотри внимательно. Поняла? Важно удалить наиболее крупные вены, иначе оставшаяся в них кровь впоследствии испортит цвет фуа-гра. — Он снова нежно постучал пальцами по печени. — Воспринимай эту печень, как если бы она была твоей собственной.

— Я лучше не буду.

— Тогда считай, что это моя печень. Ну, и как же в ней

расположены вены?

Эскофье промокнул печень чистым полотенцем. На ней виднелись кусочки белой верхней оболочки, и он аккуратно срезал их, а также несколько зеленоватых пятнышек желчи. Затем руками разделил печень на доли и подал Сабине.

— Видишь? Вена соединяет две доли. Возьми нож и отрежь ее.

Сабина, затаив дыхание, быстро перерезала вену.

— Хорошо. Теперь вытаскивай ее. Медленно, нежно, ровными движениями.

— Наружу вытаскивать?

— Наружу.

— По-моему, вы бы с этим справились куда лучше меня.

— Тяни.

Сабина, подавляя тошноту, медленно потянула.

— Ну что, помогает тебе, когда ты думаешь, что из моей печени жилы тянешь?

— Помогает.

— Вот и отлично!

И Эскофье засмеялся — впервые за все то время, что Сабина здесь жила. В доме стояла такая тишина, что смех Эскофье гулко разнесся по кухне, проскользнул под дверь, зазвенел в пустых комнатах. И, представив себе, какое негодование вызовет этот смех у сиделок, которые, разумеется, считают, что в высшей степени неприлично смеяться в такое печальное время, когда мадам тяжело больна, Сабина тоже засмеялась.

А Эскофье открыл свою книгу кулинарных рецептов на той странице, где говорилось о бриошах с фуа-гра, и сказал ей:

— Прочитай. И начинай готовить. — Сабина заметила, что лицо у него покрыто крупными каплями пота, хотя в кухне было весьма прохладно. И руки у него опять стали сильно дрожать.

— А с этими гусями как быть? — спросила она.

— Замаринуй. Для начала натри тушки морской солью по четверть чашки на каждый фунт мяса. — Эскофье вынул из кармана карандаш и принялся быстро записывать рецепт на внутренней стороне обложки поваренной книги, но вдруг сильно закашлялся. Кашлял он долго, мучительно, и Сабина налила ему чашку отвара шиповника, который поставила на подоконник охладиться. Эскофье выпил, еще раз откашлялся и снова начал писать.

— Для того чтобы хорошенько замариновать гуся, нужно взять соль, тмин, кориандр, корицу, ямайский перец, гвоздику, имбирь, мускатный орех, лавровый лист, обязательно турецкий, тимьян и чеснок. Пусть маринуется два дня, а потом отнесешь

гуся в «Гранд» и попросишь…

— Бобо?

— Откуда ты знаешь Бобо?

— Мадам мне рассказывала…

— Что он воображает себя великим соблазнителем?

— Да.

— Ну, естественно! — рассмеялся он. — Мадам не умеет хранить секреты, вот почему она поэтесса. На самом деле Бобо никогда не покидает своей кухни. И даже с дамами поздороваться не выходит. Но не стоит считать это его недостатком. В общем, попроси, чтобы он изжарил этого гуся в утином жире на медленном огне.

— Я могу просто сварить птицу.

— Да ты и воду не можешь толком вскипятить. Бобо — очень хороший человек. Он обо всем позаботится и сделает так, чтобы гусятина не была слишком грубой. Когда гусь приготовлен правильно, мясо, если его проткнуть вязальной спицей, отслаивается от костей.

— Но уж сварить-то гуся я сумею!

— Нет. Ты можешь срезать мясо с костей, сложить его в банки, залить утиным жиром, обильно посыпать солью и поставить в холодный погреб. А еще ты можешь попросить Бобо, чтобы он отдал тебе оставшийся после жарки гусиный жир, а потом обжарить в нем картошку до хрустящей корочки. Для красивой женщины он все, что угодно, сделает, он их так мало видит.

— А как же мадам?

— Ей вовсе не обязательно знать, что птицу готовила не ты. Мы об этом никому не скажем.

— Нет. Я имела в виду другое — может быть, нам стоило бы приготовить для нее из этого гуся какое-нибудь особое кушанье?

— Но ей очень нравится маринованный гусь.

Хотя Эскофье, вполне возможно, говорил правду, Сабина все равно не была в этом уверена. Это звучало просто ужасно. Она надеялась на нечто большее, чем какой-то маринованный гусь. Возможно, на какое-то блюдо, приготовленное из телятины.

— Маринованный гусь — это так обыденно! Разве вы не могли бы создать для мадам что-нибудь особенное? Что-нибудь такое, к чему подают шампанское?

— Ты хочешь сказать — кушанье в ее честь?

— Да. Может быть, совсем не из гусятины, но все-таки с шампанским. Может быть, устриц?

— Нет.

— У нас еще осталось несколько ящиков шампанского. А

устриц совсем нетрудно раздобыть. Тот торговец рыбой, что притащил лангустин…

— Нет.

— Тогда, может, черную икру?

— Нет.

— А телятину? Телятину можно так вкусно приготовить!

— Да, телятина очень вкусна. И все-таки — нет.

— Мадам так хочет, чтобы вы создали какое-нибудь кушанье в ее честь! Что-нибудь богатое, дорогое и сложное. И мы должны очень долго это кушанье готовить и много раз пробовать, чтобы быть уверенными, что все получилось правильно.

Эскофье внимательно посмотрел на Сабину.

— Это она сама тебе сказала?

Сабина кивнула.

— Ну что ж, это совершенно невозможно, — сказал он и вышел из кухни.

Прошло несколько часов; Сабина замариновала гусей в смеси морской соли и специй; запекла в бриошах гусиную фуа-гра. И хотя корочка у бриошей пересохла и даже слегка подгорела, ей удалось половину своих изделий продать в первом же кафе на Плас-д'Арм. Увы, это принесло всего лишь пару франков дохода.

— Теперь ни у кого денег нет, чтобы такие вещи покупать.

— Но это же сам Эскофье запекал!

— Я и не знал, что старый Эскофье еще жив.

Боже мой!

Магазины уже закрывались, но в табачную лавку Сабина все-таки успела.

— «Лаки Страйк», — сказала она. — Для дома Эскофье.

Это были американские сигареты, и стоили они больше, чем было денег у Сабины в кармане. Как, впрочем, и в кармане почти у любого. Но Сабине почему-то казалось, что в данном случае ее пустой карман значения иметь не будет.

— Я слышал, что Эскофье умирает?

И Сабина, вызвав в своей душе призрак Сары, кивнула с такой скорбью, что и сама тут же всем своим существом эту скорбь почувствовала.

— Да, и мадам тоже.

Хозяин лавки, маленький худенький человечек, подтолкнул обратно к ней те франки, что она положила на прилавок.

— Скажите месье Эскофье, что мне его деньги ни к чему.

«А это, оказывается, гораздо проще, чем я думала».

В тот вечер Сабина подала на стол трех жареных кур, холодные тушеные помидоры и то, что осталось от фуа-гра, со свежим хлебом. Подгоревшую корочку с бриошей она срезала, а

фуа-гра нарезала так аккуратно, что даже трюфели сохранили свою форму. В буфете она нашла бутылку масла с этикеткой «Olio di Tartufo», настоянного на трюфелях, и побрызгала им на ломтики фуа-гра, а потом попробовала немножко. Вкус кушанья был каким-то невероятно сложным; ничего подобного ей раньше пробовать не доводилось. Богатство немыслимого — какого-то темного — вкуса фуа-гра, в котором чувствовалась легкая нотка шоколада, и маслянистая нежность этого паштета, а также земляной аромат трюфельного масла заставили Сабину рассмеяться от удовольствия. Однако подобное кушанье требовало вина. В погребе имелось еще четыре бутылки с этикеткой «Бордо, 1932, Гран Крю Классе».[65] Сабина понятия не имела, что это означает и каково это вино на вкус, но видела, что оно красное, а ей нравились красные вина, так что это и сыграло решающую роль.

Она откупорила бутылку и попробовала вино. Оно показалось ей кисловатым и некрепким. «Ничего, для них сойдет», — подумала она, перелила две бутылки в графины для вина, поставила на буфет и, позвонив в колокол, стала ждать, когда семья соберется за обеденным столом.

В столовой, несмотря на вечернее время, было все еще жарковато. Фуа-гра вскоре начала таять. Сабина снова позвонила в колокол. По двое, по трое в столовой стали появляться члены многочисленного семейства. На помидоры никто и внимания не обратил; фуа-гра они только понюхали, а вот курицу съели. Они еще не кончили обедать, а Сабина уже убрала со стола гусиную печенку и сунула ее на лед.

Идиоты! Как могут дети Эскофье не знать толка в таких тонких яствах?

Она открыла еще одну бутылку бордо и налила вино в стакан. Врач строго-настрого велел ей ни при каких обстоятельствах даже не приближаться к комнате мадам, так что она буквально кралась по черной лестнице с тарелкой и стаканом красного вина. Медленно, чтобы не застали на месте преступления, подошла к двери и отворила ее. Сиделки как раз купали мадам Эскофье.

— Убирайся!

Сабина отнесла поднос к дверям Эскофье. Постучалась.

— Ужин, месье.

— Оставь под дверью.

— Но он чудесный!

Эскофье открыл дверь.

— Ты воспользовалась трюфельным маслом?

Она кивнула.

Он поднял тарелку, понюхал.

— Очень мило.

— А нельзя было бы назвать это кушанье в честь мадам?

Эскофье снова понюхал паштет.

— Ты сожгла корочку, да?

— Я ее срезала. Никто ничего не понял.

— А они это ели?

— Нет.

— Значит, поняли. И никогда не подавай красное вино к фуа-гра. Тут нужен «Сотерн» или «Монбазиллак». Что-нибудь десертное.

— А мне нравится красное вино!

— Поскольку ты не королева Виктория, твои вкусы никому не интересны. Это «Сен-Эмильон»?

— «Гран Крю Классе».

— Ты ведь понятия не имеешь, что это значит, верно?

— Пока да.

— Так учись. Пробуй вино. Изучай его. Но только не запивай им фуа-гра. Ступай. Я работаю.

И он закрыл дверь.

К тому времени, как Сабина убралась на кухне и вымыла всю посуду, большая часть обитателей этого большого дома либо уснули, либо отправились на вечернюю прогулку по площади. На вилле «Фернан» вновь воцарилась ночная тишина.

Подгорела корочка у бриошей или не подгорела, а Сабина села за стол и доела с синего фарфорового блюда, привезенного из Кантона, всю оставшуюся фуа-гра, размышляя о том, каково было бы отправиться в путешествие по таким странам, как, например, Китай, где люди говорят на других языках и едят совершенно другую еду. Фуа-гра вовсе не казалась ей подгоревшей; и ей очень нравилось запивать это кушанье красным вином. В общем, третью бутылку бордо она прикончила сама, и вино, как ни странно, больше не казалось ей ни кисловатым, ни недостаточно крепким. Наоборот, она находила, что вкус у него богатый и зрелый.

В два часа ночи Сабина все еще не спала; не раздеваясь, она валялась у себя в комнате на узкой кровати и мечтала о Китае, где, наверное, все дома и люди, должно быть, такие же голубые, как то фарфоровое блюдо. К реальной действительности ее вернул звонок из комнаты Эскофье. Хозяин требовал свой «найткеп»,[66] свой «эликсир юности», как он его называл.

Готовился «эликсир» так: один свежий желток нужно было взбить с несколькими чайными ложками сахара, а потом влить туда небольшой стаканчик шампанского и полный стакан

горячего молока. Сабину тошнило от одного вида этого пойла. Тем более сейчас, когда она выпила слишком много вина. Во рту у нее пересохло, голова кружилась. Но через несколько минут она с подносом в дрожащих руках уже тихонько стучалась в его дверь.

— Месье Эскофье?

Он впустил ее, и она увидела, что старик буквально охвачен паникой.

— Она опять плачет!

Сабина прислушалась. В доме стояла полная тишина. Было слышно лишь, как морские волны с гулом обрушиваются на берег.

— Разве мадам плачет?

— Да! Разве ты не слышишь?

Но Сабина ничего не смогла расслышать, а потому предложила:

— Давайте позовем сиделку.

— Сиделка спит. Неужели не слышно, как она храпит!

Сабина прислушалась:

— Я ничего не слышу.

Эскофье взял ее за руку и грубо подтащил к стене.

— Послушай вот здесь.

Она послушно прижалась ухом к стене.

— Нет, месье, я ничего не слышу. Может быть, вы просто уснули за письменным столом, и вам это приснилось?

Эскофье рухнул в свое рабочее кресло и, поставив локти на стол, уронил голову на руки. Сабина пристроила рядом с ним поднос и огляделась. Она никогда прежде не бывала в его комнате. Здесь было еще хуже, чем на кухне: полнейший беспорядок, все было буквально завалено вещами.

На книжном шкафу стоял целый пассажирский поезд, чрезвычайно умело сделанный из постного сахара. Над письменным столом красовалось изображение тигра, выполненное из наклеенных на холст мельчайших рисинок. Повсюду лежали, стояли и висели также разнообразные меню, и некоторые из них были чрезвычайно богато разукрашены, словно поздравительные открытки. На некоторых были изображены гейши, несущие шампанское «Моэ»; а некоторые меню явно рисовали для королевских обедов — с коронами, украшенными драгоценными камнями, и плащами из красного бархата, отделанными мехом горностая. Попадались и смешные меню — Сабина разглядела, например, стайку обезьян в костюмах шеф-поваров, которые, сидя верхом на верблюде, что-то готовили под жарким солнцем пустыни.

Повсюду в комнате лежали стопки газетных вырезок на

разных языках и сотни фотографий — на полу, на подоконниках и под подоконниками, а также на любой подходящей поверхности. У своих ног Сабина увидела фотографию австралийской оперной звезды Нелли Мельбы с ее автографом: «A Monsieur Escoffier avec mes remerciements pour la création Pêche Melba»,[67] и стояла дата: 1914 — тот самый год, когда началась мировая война. Рядом с этой фотографией лежала еще одна, тоже явно военного времени; на ней совсем молодой Эскофье и еще несколько солдат пробовали рождественский пудинг. А в другой стопке Сабина заметила фотографию Эскофье в окружении его кухонной бригады — их там было человек сто, не меньше, и все в белом; они стояли на пристани перед роскошным лайнером «Титаник».

Сабина уже слышала все эти истории, но никогда не думала, что они могут оказаться правдой. И вот они, доказательства, прямо перед нею.

Она посмотрела на Эскофье: он был ужасно маленьким, старым и весь дрожал, и она, вновь взяв в руки поднос, неловко, одной рукой, погладила его по спине — так бездетный человек порой пытается успокоить заблудившегося мальчонку. Сабина заметила, что он плачет; слезы из-под рук капали ему на колени. Потом он снова приложил ладонь к стене, словно мог прямо сквозь стену проникнуть в комнату Дельфины.

Сабина поставила поднос, откупорила захваченную с собой бутылку шампанского и налила ему полный бокал.

— Месье, вы должны хотя бы немного поспать.

— Что ты такое говорила насчет блюда, которое она хочет?

Сабина нащупала в кармане пачку «Лаки Страйк».

— Вы создавали блюда в честь кого угодно, только не мадам. Она хочет, чтобы и ее имя не было забыто историей.

Эскофье поднял с пола фотографию своей кухонной бригады на фоне «Титаника» и долго смотрел на нее. Он касался лица каждого запечатленного на фото человека, словно вспоминая имена своих погибших друзей и их осиротевшие семьи.

Сабина вылила шампанское в чашку со взбитым яичным желтком и сунула ему. Но он вместо этого выпил всего лишь принесенный ею стакан теплого молока.

— Спокойной ночи, месье, спите крепко.

— Спокойной ночи, Сара.

Поправлять его Сабина не стала.

Уже перед рассветом Дельфина совершенно определенно услышала голос мужа. Голос звучал вполне отчетливо, вот только она не могла толком понять, откуда он доносится. Порой ей

казалось, что он раздается только у нее в ушах, где-то внутри ее собственной головы. Но так или иначе, а это, несомненно, был голос Эскофье.

— Что это за блюдо, в состав которого входят картошка, яблоки, корнишоны и филе сельди? Немецкий картофельный салат? Русские яблоки? Селедка по-русски? Или селедка à la Livonienne?[68]

— Немецкий картофельный салат. Причем всего берется поровну.

— Верно. А в состав чего входит лук, порошок карри, белый бульон и сливки? Индийский карри? Пирог с бараниной? Соленая треска по-индийски? Подливка к кролику?

— Индийский карри.

— Non. Подливка к кролику. В индийском карри нет сливок.

Это была их старая игра. И Дельфина сказала:

— А в состав чего входит картофель «король Эдуард», чеснок, сливочное масло, кантальский сыр и перец?

— Ну, это чересчур просто. Aligot.

— Между прочим, это могли быть и gnocchi! Такой сорт картошки, как «король Эдуард», лучше всего подходит для итальянских клецек, это всем известно.

— Мадам Эскофье. Если бы этот вопрос мне задали не вы, это действительно вполне могли бы быть и gnocchi.

— Да? Ну, ладно. Aligot — это чудесно.

— Истинная правда. Хотя это всего лишь картофельное пюре, чеснок и сыр.

— Ну и что? А если добавить туда немножко белых трюфелей? Помнишь, что по этому поводу говорил Брийя-Саварен? «Трюфели пробуждают мысли не только гастрономические, но и эротические…»

— Мадам! Здесь полон дом детей!

— И это тоже благодаря моему aligot.

— Исключительно благодаря высокой кухне, мадам.

Когда Эскофье и Дельфина еще только-только поженились, они часто по ночам, лежа каждый на своей постели, играли в темноте в эту игру и азартно подсчитывали очки. Они слишком уставали за день, чтобы уснуть. И были слишком напряжены, чтобы заниматься любовью.

Через два месяца после их свадьбы внезапно умер отец Дельфины. А через четыре месяца после его похорон две ее маленькие сестренки подхватили дифтерию. Издательство прогорело. «Золотой фазан» стал далеким воспоминанием. Молодожены вновь вернулись в Париж, чтобы поддержать мать Дельфины, которая больше не желала ни есть, ни спать, ни

разговаривать и целыми днями молча бродила по дому, переходя из комнаты в комнату, словно что-то искала. Но она не искала — просто смотрела. Словно ждала своей очереди.

Жизнь Дельфины и Эскофье стала какой-то ужасно тесной, запутанной, и в качестве отдушины родилась эта игра. Это было еще в те времена, когда еда не имела для них прямого отношения к балансу и итоговой отчетности, к бесконечному танцу доходов и расходов; в те времена meule[69] из Франш-Конте, или кусок чудесного швейцарского сыра «Грюйер» с отчетливым привкусом орехов, или горсть мелких сладких персиков и добрый бокал «Помероль» уже вызывали у них обоих слезы восторга.

И теперь они снова играли в эту игру. И снова была очередь Дельфины.

— В состав чего входит коринка, абрикосовый джем, заварной крем и «Гран Марнье»? Министерский пудинг? Трифль?[70] Абрикосовый мусс? Рисовый пудинг?

— Министерский пудинг. Очень умно! — Эскофье рассмеялся. — Бисквит «трифль» можно, конечно, пропитать и «Гран Марнье», но обычно используют либо портвейн, либо сладкий шерри, либо мадеру. А иногда и просто фруктовый сок. А в министерский пудинг всегда кладут виноград «дамские пальчики», вымоченный в ликере.

— Верно. Сто очков.

Так они продолжали до самого рассвета, когда луна побледнела, а в небесах над лазурным морем заиграли яркие краски зари, все вокруг пятная красным.

— Но каким оттенком красного?

— Цвета клубники?

— А может, свеклы?

— Или театрального занавеса? Занавес в театре ведь всегда красный, разве не так?

— Для сравнений годится только еда. А как тебе коринка? Это совершенно особый оттенок красного цвета.

— Тогда почему бы не вишневый?

— Цвета зрелой вишни?

— Конечно. Небо цвета зрелой вишни.

— Non. Перезрелой. В книге это могло бы выглядеть так: «Небо перезрело, но сочилось красным». А вишни вообще не нужно упоминать; это и так ясно.

— Неплохо.

— Естественно. Ты что, забыл, что и я тоже Эскофье?

И оба засмеялись, как тогда, в молодости, когда лежали в темноте, держась за руки, и столь многого хотели от этого мира, а теперь этот мир, казалось, совсем забыл о них. А потом он

спросил:

— В какое блюдо входят яйца, сливочное масло, трюфели и сливки?

— Во многие, но я, наверное, имею право выбрать сама?

— Да, конечно. Но это нечто такое, чего ты не готовила мне очень-очень давно.

И после этого наступила тишина. Игра была закончена.

Глава 14

— Сегодня мы будем готовить, — сказала Дельфина.

Сабине эта идея совершенно не нравилась. Буквально за одну ночь старая мадам стала совсем прозрачной. Она даже говорила с трудом — шипела каким-то клокочущим шепотом, точно забытая струйка воды из крана. Она, что называется, истаивала на глазах. И все-таки потребовала, чтобы сиделки снесли ее вниз. Они подчинились, да так и оставили ее прямо посреди кухни на больничных носилках, словно она была тарелкой, которую надо вымыть.

Короче, все это было совершенно ни к чему. И потом, Сабина уже приготовилась к выходу и даже свои красные бальные туфельки надела. Во всяком случае, готовка в ее планы явно не входила.

— Мадам, разве вам не следует лежать…

— Мертвой?

— …в постели?

— Мне следовало бы лежать мертвой в постели, но я не мертва и не лежу в постели, так что сейчас мы будем готовить.

Сабина слышала, как где-то в доме ревут дети, а родители шепотом тщетно пытаются их успокоить. Слышала, как в саду серые кролики жуют свежие побеги моркови, сельдерея и салатной горчицы.

— Мадам, сегодня ко второму завтраку соберется человек двадцать, а то и больше.

— Яйца у нас есть?

Сабина вообще-то надеялась выставить на стол блюдо с теплым хлебом, миндальное масло и варенье из фиг, быстренько позвонить в колокол и еще до того, как все соберутся, ускользнуть через заднюю дверь; ей хотелось спуститься к причалам, где жители Монте-Карло по большей части и проводили дни — просто чего-то ждали, глазея на французских моряков, полирующих бесконечные ряды пушек на своих боевых кораблях. Собственно, ожиданием были заняты все: моряки ждали увольнительной на берег; молодые люди, сбежавшие в нейтральное Монако, ждали, что им удастся избежать призыва в армию; ждали священники, в огромных количествах поглощая святое вино; ждали доктора, заранее готовясь и потихоньку разрывая простыни на бинты.

Führer und Reichskanzler. Каждая газета, каждая радиопередача приносила о нем очередную новость.

Правитель Монако, великий князь Людовик II, в молодые

годы служивший во Французском Иностранном легионе, тоже частенько приходил на пристань. Одетый в старую военную форму и черные лакированные туфли, он слушал рассказы тех, кто, как он, участвовали в мировой войне, но сам ни с кем своими воспоминаниями не делился. Через некоторое время он обычно обращался к толпе с такими словами:

— Французский флот находится здесь, чтобы вас защитить. И я здесь для того, чтобы вас защитить. Так что можете спокойно отправляться по домам. Вы в полной безопасности.

Но сам почему-то не уходил, продолжая смотреть в морскую даль и чего-то ждать.

Во всем мире царил дух беспечной, даже безрассудной храбрости. Теперь, казалось, может случиться все что угодно. Теперь все было возможно. И на пристани Монте-Карло хватало тех, чье сердце можно было завоевать или разбить. Именно поэтому Сабина и надевала свои красные туфли. Такая обстановка странным образом возбуждала ее.

И тут вдруг этой старухе захотелось готовить! Сабина никак не могла понять, что это на нее нашло, ведь она едва жива. Она даже говорила так тихо, что Сабина с трудом могла ее расслышать.

— Яйца?

— Да, яйца.

— Есть. Целая корзинка.

— А хлеб?

Тесто в длинных формах для выпечки багетов, стоявших на кухонном столе, уже поднялось, и Сабина как раз собиралась сунуть его в духовку.

— Скоро будет готов.

Сабина включила газ, чтобы согреть духовку. Газ привычно пыхнул, зажегся и разбежался волной по длинным горелкам.

— Так. Хорошо. Тогда сходи и постучись в каждую дверь, — сказала Дельфина. — Скажи, что еду сегодня готовлю я. Скажи это всем в доме! Детям, внукам. Ко всем постучись. Но Эскофье ничего не говори. Не нужно его беспокоить. Когда еда будет готова, он сам придет.

— Он вчера вечером вообще ничего есть не стал.

— Сегодня он поест. Убери все со стола, и будем с тобой готовить.

Скрипучий прерывающийся голос старухи действовал Сабине на нервы.

— Ну же, иди.

И Сабина пошла. Сунула хлеб в духовку и пошла. Она стучалась в каждую дверь и передавала слова мадам. Ей отвечали

насмешливо: у мадам, как известно, не действуют ни руки, ни ноги, как же она может готовить?

— И вообще, где сиделки?

— Кому это в голову пришла такая «гениальная» идея?

— А папа знает?

Но помощи не предложил никто.

Когда хлеб стал золотисто-коричневым, Сабина отправилась в столовую накрывать на стол — выставила полный набор кантонских фарфоровых тарелок: глубокие для супа, маленькие для хлеба и большие для второго; достала парадное столовое серебро, кружевную скатерть и салфетки. Затем сходила в сад, нарвала там букет лаванды, присоединила к нему несколько веточек цветущей яблони из соседского сада и все это в тяжелой хрустальной вазе поставила в центре стола.

Дельфина лежала на кухне и любовалась стаей лебедей на пруду.

— Готово, мадам.

— Между прочим, из лебедей можно приготовить отличный обед.

— Из лебедей?

— Если их замариновать с уксусом и имбирем, то можно сделать мясной пирог или паштет.

— Но они такие красивые!

— Да, и весьма темпераментные. Слышишь, как шипят? Прямо как стая шеф-поваров на кухне. Правда, похоже?

— Дети совершенно точно предпочли бы на обед жареную курицу.

— Если тебе придется кормить это семейство после того, как меня не станет, ты будешь просто вынуждена научиться использовать то, что тебе предлагают обстоятельства. Тут, например, полно кроликов. Почему это кролики могут есть, а мои внуки должны голодать?

— Никто не голодает.

— Так и война еще не началась.

— Да, пока еще нет.

— Покажи, сколько у нас яиц.

Сабина поднесла к ней корзину с яйцами. Дельфина внимательно их изучила. Даже наклонила над корзиной голову и обнюхала яйца.

— Утренние?

— Вчерашние.

— Трюфели есть?

— Да, еще два осталось.

— Хорошо. Тогда растопи в глубокой сковороде сливочное

масло.

Сабина ложкой выковыряла из горшка бледное масло и положила его на медную сковороду. Масло зашипело, и она сразу привернула газ, чтобы горел совсем чуть-чуть. А потом, не ожидая приказаний мадам, стала взбивать яйца веничком.

— Молодец. Ты явно учишься, — похвалила ее Дельфина. — Хорошо. Но обрати внимание на то, что среди блюд, приготовленных из яиц, существует некая иерархия. Об этом всегда следует помнить. Яичница-болтунья, кстати сказать, это самое трудное, а потому считается одним из наивысших умений кулинара. Если ее готовит не настоящий мастер, она непременно получится слишком упругой. Затем по сложности следует суфле. Для его приготовления тоже требуется определенное мастерство, но тут гораздо больше простора, так что ничего страшного, если совершишь небольшую ошибку. Готовя суфле, нужно всего лишь хорошенько взбить яичные белки и осторожно влить их в масло, что совсем нетрудно. Любой повар сумеет добавить в яйца воздуха — если, конечно, вообще обращает на такие вещи внимание. То же самое верно и для омлета; здесь опять же главное — добавить в яйца воздуха, но такая задача особого мастерства не требует. Ну, а приготовление яиц-пашот — это и вовсе чистая механика; тут поэзией и не пахнет. Так что сегодня мы с тобой будем готовить яичницу.

— И что, для этого требуется какое-то особое мастерство?

— Никакого особого мастерства для этого не требуется. Именно поэтому я и рассчитываю, что если ты будешь строго следовать моим указаниям, то сумеешь приготовить яичницу правильно.

— Месье вообще не разрешил бы мне ее готовить. Он особо подчеркивал, что жарить яичницу здесь строго запрещено.

— Это моя кухня.

— Он говорит, что яичница — это просто оскорбление.

— Но это моя кухня!

— Он рассердится.

— Это если ты сама будешь готовить яичницу. Но если ее приготовлю я, вкус блюда, так или иначе, будет несколько иным. В общем, ты будешь просто моими руками. Достань глиняные формы для запекания. Три штуки. Большие.

— Чтобы жарить яйца?

— А как ты готовишь яичницу?

— Кладу сливочное масло на горячую сковороду и разбиваю туда яйца.

— Non. Так только американцы делают. Эскофье готовил им такую яичницу с беконом и тостами, причем за немалые денежки,

только та яичница никуда не годилась. Ты сейчас научишься готовить яичницу, как полагается, — Œufs surle Plat.[71] Вылей растопленное масло в формы, чтобы покрыть дно, а потом разбей яйца в миску и осторожно, очень осторожно выливай их в формы. Но ни в коем случае не повреждай желтки и не прокалывай.

Сабина разбила одно яйцо о край миски, и желток у нее тут же растекся.

— Что-то уж больно все это сложно!

— Кулинария — это брак науки с поэзией. Разве тебе Эскофье этого не говорил? Он вечно это твердит, просто ты, наверное, плохо его слушала. Сперва аккуратно стукни по яйцу над столом, чтобы в скорлупе появилась трещина. Если верить законам кулинарии, яйцо невозможно разбить должным образом, если разбивать его о край миски.

— А я всегда разбиваю яйца о край миски.

— И повариха ты никудышная. Но, поскольку сегодня готовлю я, ты будешь делать все так, как я считаю нужным.

Сабина осторожно стукнула по яйцу, и когда на нем появилась трещина, аккуратно разломила скорлупу и вылила яйцо в миску. Желток остался целым.

— Ну вот, наука и немного поэзии.

— Или попросту везения.

— Просто везению на кухне не место. Самое главное — это наука. Всегда наука.

Одно за другим Сабина брала из корзины коричневые яйца, легким ударом разбивала над столом скорлупу и осторожно ее разламывала над миской, а содержимое миски аккуратно выливала в одну из форм. Все желтки были целы — такие кругленькие, толстенькие лепешечки.

Работая, Сабина слышала, как в столовой постепенно собирается вся огромная семья. От полдневной жары и зажженной духовки на кухне было нечем дышать; в доме тоже была гнетущая атмосфера. Взрослые злились друг на друга. Дети шумели и безобразничали.

— Интересно знать, куда подевалась эта глупая девица? — сказал кто-то.

— Наша хромоножка?

— Ну да, разве тут есть другая повариха?

— Наверное, опять на пристань сбежала. Видок у нее и впрямь такой, словно она морячкам себя продает.

— Да уж. Во всяком случае, готовить она совершенно не умеет.

Дельфину очень удивило, что Сабина покраснела, услышав подобные высказывания. Возможно, эта девушка все же не

настолько похожа на Сару, как ей, Дельфине, казалось.

— Яйца готовы, мадам, можно жарить.

Сабина продемонстрировала старухе все три формы. Сырые желтки выглядели замечательно: пышные и ярко-желтые, цвета ноготков. Яйца действительно оказались очень свежие.

— Налей на каждый желток столовую ложку сливок и сунь в духовку. А потом посыпь тертым трюфелем.

— Как насчет сыра?

— В это кушанье сыр не входит.

— Но у нас есть грюйер, отличный швейцарский сыр. И кусок вполне приличный, хватит, чтобы посыпать. Грюйер придаст блюду ореховый вкус. По-моему, это очень даже неплохо.

— Да, молодец. Ты явно учишься. Сейчас ты говорила, как настоящий шеф-повар. Браво. Значит, швейцарский сыр. И запекай совсем недолго. А потом сразу посыпь тертым трюфелем.

Сабина добавила сливки, потерла сыр и осторожно сунула формы с яичницей в духовку.

Яйца, сливки, масло, сыр — аромат кушанья быстро достиг столовой. Семейство притихло.

Сабина с Дельфиной услышали, как наверху старик отодвинул от письменного стола свое рабочее кресло и двинулся к двери. Заскрипели доски пола, и Эскофье, едва ступив на верхнюю ступеньку черной лестницы, крикнул:

— Сабина! Сколько раз тебе говорить, что яичница — это оскорбление для настоящего повара? Запах масла по всему дому разносится! Яичница предназначена для семейной трапезы, когда один член семьи готовит для другого. Еда тоже требует соблюдения определенного этикета…

— Я, пожалуй, принесу из погреба вино, — сказала Сабина. — Шампанское? Или, может, красное?

— Божоле, — сказала Дельфина, но девушка уже бежала по лестнице вниз и на ходу крикнула:

— Лучше шампанское!

— Да, пожалуй.

Когда Эскофье вошел и увидел лежащую посреди кухни Дельфину, он прямо-таки остолбенел.

— Эта яичница твоих рук дело?

— Это мой тебе подарок.

— Тебе бы следовало в постели лежать.

— Мне бы следовало стать бессмертной.

— Мадам, сколько раз еще мы будем это обсуждать?

Ах, эта странная алхимия супружеской любви! Странная смесь страсти, предательства, ярости, доброты и дружбы — все это сейчас предстало перед ними в чистом виде. А Сабина стояла

в дверях и смотрела на стариков.

Яйца максимум через две минуты нужно было вытащить из духовки, иначе все пропало.

— Это невозможно! — сказал Эскофье.

— А почему тебе никогда не казалось невозможным назвать какое-то блюдо в честь императора?

— Мадам Эскофье! Это же совсем другое дело!

— Ты посвящал ему одно кушанье за другим, ему и Германии, и вот теперь снова война с немцами. Надо было тебе все-таки его отравить, пока у тебя была такая возможность!

Пора было посыпать яичницу тертыми трюфелями. Сабина чувствовала, что яйца и так уже перестояли в духовке.

— Я принесла и божоле, и шампанское!

С занятыми руками — бочонок божоле и две бутылки шампанского — Сабина прохромала через всю кухню, но эти двое на нее даже не взглянули. Она быстро вымыла руки, вытерла их о фартук и открыла духовку. Яйца только-только начали запекаться, и сырная корочка приятно зарумянилась. Она вытащила формы, посыпала яичницу тертыми трюфелями и снова сунула в теплую духовку. Пусть пока хлеб допечется. Еще минутки две, не больше.

— Я сейчас подаю завтрак.

— Вот и прекрасно, — сказал Эскофье.

Он подергал себя за ухо и тяжко вздохнул. Глаза старика смотрели печально: казалось, его терзает ощущение глубочайшей утраты, обрушившейся на него всей своей невыносимой тяжестью.

У Сабины просто сил не было смотреть на него, да и яичница в духовке из золотистой уже начинала становиться коричневой, цвета старого дерева.

— Яйца, месье.

— Хорошо, Сабина, подавай, — распорядился Эскофье.

Она быстро поставила горячий хлеб и формы с яичницей на тяжелый серебряный поднос и потащила в столовую.

— Это от мадам! — объявила она. Жермена и Жанна разразились слезами и обнялись так, словно были родными сестрами, а не снохой и золовкой. Сабина быстро поставила поднос с едой на сервировочный столик, и тут дверь на кухню открылась.

— Папа!

— Еще есть вино, — как ни в чем не бывало сказал Эскофье, держа в руках бочонок с божоле. Он быстро перелил вино в графин, повесив на руку белую льняную салфетку, как настоящий сомелье. — Вот, пожалуйста. Кушайте на здоровье. Еду всегда следует подавать с пылу с жару — для обоняния это приятней

всего. Если еда остыла, то все удовольствие достается языку, хотя на самом деле это инструмент довольно-таки тупой. Ешьте, пока можете чувствовать носом, как это восхитительно пахнет.

— Я привезу мадам, — сказала Сабина.

Эскофье поймал ее за руку.

— Не надо. Я уже позвал сиделку. Пусть ее отнесут наверх.

— Но она…

— Яичница, Сабина. Яичница остывает. Подавай.

Сабина ложкой аккуратно разложила яичницу по тарелкам. Эскофье наливал вино с таким видом, словно находился не дома, а в «Савое». Предварительно протирая кромку каждого бокала.

— Кстати, вино отличного урожая, — сказал он, поднимая бокал и глядя на свет. — На прошлой неделе собирали, по-моему. — И все засмеялись. — Я понимаю, это очень старая шутка, но ведь и сам я очень старый.

Добравшись до детских бокалов, он сказал Сабине:

— А детям нужна еще и вода. Им мы, как всегда, нальем пополам вина и воды, — и он подмигнул круглолицему малышу.

Сабина страшно удивилась, обнаружив, что Дельфина по-прежнему находится в кухне.

— Вкати меня туда.

— Но, мадам…

— Сабина, пожалуйста.

И Сабина вкатила носилки в столовую. Все тут же умолкли. Эскофье поставил графин на стол. Голос Дельфины звучал не громче шепота.

— Он ведь был императором, — сказала она. — Ты ничего не мог с этим поделать.

— Он, может, и был императором, но и я был Эскофье!

Казалось, даже сам воздух замер. Сидевшие за столом смотрели только в свою тарелку, боясь пошевелиться. Лишь бы не смотреть на них — на мадам и месье Эскофье.

— Ах, старик, от тебя одно беспокойство!

— А тебя невыносимо трудно любить: такое испытание, пожалуй, даже Иову не под силу.

И Эскофье поцеловал свою жену — поцеловал страстно и многообещающе, как молодой мужчина. И не отпускал ее до тех пор, пока бесчисленные внуки, правнуки и внучатые племянники вновь не принялись болтать и хихикать.

— И ты, великий Эскофье, не мог сам положить это на тарелку?

— Но ведь в том-то и вся суть!

И он снова поцеловал ее. И дети засмеялись уже в полный голос.

— Я так тоскую по Даниэлю, — прошептала ему на ухо Дельфина.

— Уже скоро, — ответил он.

— Да, уже скоро, — согласилась она.

Глава 15

В тот же день Эскофье убрал из кухни свое «Руководство по кулинарии», «Le Guide Culinaire», и заменил его книжкой «Ma Cuisine», «Моя кухня».

— В самый раз для домохозяек, — заявил он.

— Так, может, вам стоит нанять себе какую-нибудь… домоправительницу?

— Сабина, постарайся сама научиться готовить. Постарайся, пожалуйста. Больше я тебя ни о чем не прошу. Просто запомни основные правила, а опыт придет естественным путем. На кухне самые просвещенные специалисты — это sauciers;[72] они самые настоящие химики; и все же основой всех, даже самых замечательных соусов является крепкий бульон. Вот и начни с бульона. Бульон способен облагородить самое заурядное соте; он любому рагу добавляет удивительную глубину вкуса. Приготовь хороший бульон, а потом мы с тобой сотворим чудо.

Но Сабина не стала готовить бульон. А книгу «Моя кухня» даже не открыла. Ужин она в тот день приготовила простой. Растолкла пестиком в большой ступке горсть миндальных ядрышек, добавила туда филе анчоусов, чеснок и фенхель, все это превратила в некую пасту, которую намазала на ломти свежего хрустящего хлеба, и все это подала на стол. К этому она прибавила жареные равиоли с козьим сыром и нарезанные длинными брусочками сырые овощи, которые слегка обжарила с помидорами и душистыми травами. А пока она возилась с очередной порцией козьего сыра, доводя его до кондиции, успела также приготовить молочный гратен, обжаренный в сухарях, с коньяком, теплой карамелью и зрелыми персиками — несколько персиков она попросту «позаимствовала» из соседского сада.

Все это было съедено с энтузиазмом, и лишь один Эскофье остался недоволен.

— Эти рецепты не из моей книги!

— Но как раз такую еду и приготовила бы любая домашняя хозяйка!

Но Эскофье был упорен. Открыв книгу «Моя кухня» на странице 20, он велел Сабине:

— Читай. А потом вари бульон.

В два часа ночи, когда Сабина принесла Эскофье традиционную порцию его «эликсира», он выглядел крайне усталым, но все же спросил:

— Ну, как поживает бульон? Я что-то не чувствую запаха.

— Ваш рецепт слишком сложен.

— Неправда, он очень прост. Сперва приготовь просто хороший бульон, а уж затем превращай его в «телячий». Морковь и бекон в нужном сочетании способны придать бульону такой вкус, что любому едоку покажется, будто он сварен из телятины. Хороший бульон подчеркивает именно то, что в мясе лучше всего. У него абсолютно чистый вкус.

— Но ведь бульон — это суп!

— Бульон — это основа цивилизации.

— Он существует только для того, чтобы положить в него лапшу!

— Читай мою книжку, Сабина.

И она стала читать.

Если раньше она предпочитала следовать правилу: «Однообразие уменьшает аппетит», то в ту ночь она уснула с поваренной книгой в руке, и в ушах у нее звучали — словно новое правило жизни — строки оттуда: «Не забывайте, что хорошая, вкусная еда, пусть даже самая простая, — это основа счастья и благополучия в семье».

На следующее утро, когда Сабина проснулась, ей больше всего хотелось немедленно выкурить хорошую сигарету и подцепить какого-нибудь молодого матроса. К сожалению, ни сигареты, ни матроса под рукой не оказалось, зато на кухне ее уже ждал Эскофье, и настроен он был весьма решительно. Он собирался непременно заставить ее готовить телячий бульон. В точности такой, как описано у него в книге. На странице двадцать. «Очень простой», как он выразился.

Было ужасно рано, даже солнце еще не встало.

— Итак, сперва варим белый бульон — десять фунтов телятины, голяшки и лопатку, морковь, луковичка, зубок чеснока. Варим пять часов. Затем, используя этот бульон как основу, добавим еще телятины — от шести до восьми фунтов, — бекон, несколько луковиц и все остальное. И варим еще три часа.

— Восемь часов на суп?

— На крепкий бульон.

— Бульон — это суп.

— Бульон — это революция.

— А если в эту революцию положить лапшу, то получится суп.

Эскофье потер лоб. Закрыл глаза.

— Чему ты научилась, читая «Ma Cuisine»?

— Что вы понятия не имеете, что значит «простой».

Сабина налила старику стакан лимонада.

— Между прочим, — сказала она, — это тоже не из «Ma Cuisine». Но получилось очень вкусно. — Еще бы: клубника, мед,

толстокожие лимоны и чуть-чуть лаванды — он выпил все. Лимонад действительно был замечательный.

— Ты явно не безнадежна, — похвалил ее Эскофье. — Но тебе нельзя терять кураж. Музыка всегда кажется невероятно сложной тому, кто никогда не учился играть ни на одном инструменте.

— Или тому, кто лишен слуха.

— Мадам заявила точно то же самое, когда мы с ней познакомились. Возможно, тебе нужен учитель.

— Возможно.

Сабина принесла ему маленькую тартинку с вареньем; эти тартинки она приготовила для детей.

— Вам надо больше есть.

Он откусил кусочек:

— Это тоже вселяет надежду.

— Да умею я готовить! Только я — это не вы.

— Кстати, не забудь о гусях. Пусть Бобо из «Гранда» их приготовит. Только не забудь.

Она, разумеется, тут же забыла.

В общем, несколько позже тем же утром Сабина стояла в кладовой с книгой «Моя кухня» в руках и надеялась, что на нее снизойдет вдохновение. Она понятия не имела, как приготовить телячий бульон без телятины и без денег, дающих возможность эту телятину купить. В кладовой имелись обычные припасы — разная мука, соль, сахар, специи, всевозможные желе и чатни, самые различные приправы и довольно много всевозможных фруктовых и овощных заготовок, например, золотистая паста из айвы, которую так хорошо было намазывать на свежий хлеб. Там стояли также глиняные кувшины, полные консервированной японской хурмы с коричневым сахаром и темным ромом, несколько дюжин запечатанных парафином банок с вареньем из особого арбуза meraviho, отличающегося чрезвычайно бледной коркой. Рядами выстроились бутылки из-под шампанского с замечательным томатным соусом, который дети, впрочем, по-прежнему есть отказывались. Но больше там, в общем-то, почти ничего и не было. После того как Сабина приготовила молочный гратен, у них осталось всего два яйца. Сливочное масло. Crème fraîche.[73] Простокваша из козьего молока, из которой опять-таки можно сделать мягкий сыр — она так уже делала, когда готовила равиоли. И остатки жареной курицы.

Правда, были еще гуси. Те самые, которых Сабина посолила, замариновала и сложила в большую глиняную миску, собираясь в неопределенном будущем отнести неведомому Бобо, чтобы тот пожарил их в утином жире.

Однако из этих припасов совершенно невозможно было

сегодня приготовить еду на целый день для такой оравы. И уж точно ничто из этого не годилось для того, чтобы сварить телячий бульон. К тому же у Сабины опять кончились сигареты. В общем, как ни крути, а похода в город было не избежать.

Кто-нибудь непременно захочет подарить Папе кусок телятины.

Из кухонного окна Сабине было видно, что те лебеди опять вернулись и шипят, и настырные кролики снова принялись поедать в огороде зелень и уже успешно обглодали под корень красный салат, цикорий и листовую горчицу.

«Бульон из лебедей. Бульон из кроликов. — Сабина тщетно листала страницы поваренной книги. — Если бы можно было найти там рецепт бульона, который готовят из травы!»

«Крепкий бульон — вот главное в кулинарии, во всяком случае, в кулинарии французской, — писал Эскофье. — Без него у вас ничего не получится. Зато, если у вас есть хороший бульон, вся остальная работа покажется вам сущим пустяком. Но если бульон у вас плохой или посредственный, можете даже не надеяться на утешительные результаты. Вот почему повар, настроенный на успех, все свое внимание и умение в первую очередь направит, естественно, на приготовление очень хорошего бульона и для этого постарается не только использовать самые свежие и качественные продукты, но и с особой заботой отнесется к их приготовлению, ибо в кулинарии заботливое отношение — это половина успеха».

— Заботливое отношение… — бормотала Сабина. — Да если я начну относиться к готовке с любовью и заботой, то мы все тут просто с голоду помрем! Так-то, месье Эскофье. — Но она продолжала листать «Ma Cuisine».

«Мясные продукты более питательны, чем овощи, но мясо и овощи вкуснее, когда их едят вместе, да и пользы от них тогда больше».

«Любой хороший обед, как и обед изысканный, лучше всего завершать фруктами…»

«Хорошо сваренный кофе, если его выпить в гостиной через некоторое время после основной трапезы, способствует пищеварению».

Никакого проку от этой книги! И Сабина решила, что ей остается только отнести замаринованных гусей в «Гранд»: пусть этот Бобо их приготовит. Бобо! Она даже засмеялась, вспомнив это детское имя. Он, возможно, симпатичный. А потому она решила приодеться: сменила черное, кухонное, платье и белый фартук на легкое кружевное ситцевое платьице цвета зрелой черной смородины, нежное, как шелк. И, разумеется, надела свои

красные бальные туфельки.

«Гранд-Отель» был поистине грандиозен. Настолько грандиозен, что простая женщина да еще и с двумя большими корзинами, где была соленая гусятина, ни за что не решилась бы войти в его элегантный вестибюль. Так что Сабина сразу спросила у посыльного, где у них тут кухня, — хоть она и надела свои замечательные красные туфельки и даже мазнула ванильным экстрактом за ушами и на сгибы локтей.

Стоило ей с вершины холма увидеть у отеля бесконечную вереницу «Роллс-Ройсов», и она поняла, что совершенно не продумала данную операцию. Впрочем, она и о времени толком не подумала: был уже почти полдень.

Господи, должен же где-нибудь здесь быть служебный вход!

Сабина обошла весь отель кругом, таща тяжеленные корзины с гусями, и руки у нее уже совсем отваливались, когда она наконец обнаружила неприметную дверцу без каких бы то ни было табличек. Дверца, к счастью, была открыта. Сабина смело вошла внутрь и сразу увидела целую толпу официантов. И пока она пробиралась между ними, у нее возникло стойкое ощущение, что она идет прямиком в преисподнюю.

На кухне как раз обслуживали ланч. Жара там стояла, как в топящейся духовке. Вентиляция явно была выключена, чтобы готовые кушанья не остыли прежде, чем их подадут клиентам. Окна и двери были плотно закрыты. Из плит клубами вырывался древесный дым. Его было так много, что Сабина едва видела, куда идет. Воздух казался ей ядовитым. В плитах горел кокс — на нем жарили бифштексы; пламя порой взлетало на два, а то и на три фута вверх.

И запахи на этой кухне были какими-то чересчур интенсивными — здесь пахло не только пищей, но и потом; к острому запаху чеснока и нежному запаху розмарина примешивался сладкий липкий запах свежей рыбьей крови. Рыба еще билась, когда ее швыряли на разделочную доску и тут же, не дрогнув, потрошили.

С первого взгляда казалось, что здесь царит настоящий хаос, но brigade de cuisine делала свое дело. Тарелки так и летали по кухне. Повара, краснолицые, потные, время от времени что-то кричали и перебегали с места на место, то исчезая в кухонном чаду, то вновь из него выныривая. Сабине показалось, что работает там человек пятьдесят или шестьдесят. Может, чуть больше. Или чуть меньше. Некоторые говорили по-французски, но звучали там и другие языки.

Сабина уже едва дышала. Сорок лет! Да в таком аду и до сорока-то не доживешь!

— Что за куколка? — вдруг громко спросил кто-то, и вся кухня мгновенно остановилась.

Последовало несколько непристойных замечаний на самых различных языках, кто-то присвистнул, кто-то провыл по-волчьи. И вдруг из самой сердцевины дымного облака раздался голос: «Жан-Поль, возьми-ка у девушки гусей, которых прислал Папа. А все остальные немедленно возвращайтесь к работе!»

Сабина догадалась, что этот голос как раз и принадлежит самому Бобо. Только к ней он так и не подошел. Зря она надевала красные туфли! Она глянула на свои часики. «„Возвращайтесь к работе“ — это и ко мне относится. Вскоре пора и ужин готовить». Так что она поспешила уйти. Но назад, к себе на холм, поднималась медленно, хромая уже на обе ноги — проклятые туфли оказались совершенно безжалостными. «А интересно все же, — думала она, — каков из себя этот человек по имени Бобо?»

Вернувшись из «Гранда», Сабина обнаружила, что Эскофье исчез. Она постучалась к нему, но ей никто не ответил. Она заглянула внутрь: кровать была аккуратно застелена — похоже, спать он так и не ложился.

Насколько исчезновение Эскофье встревожило его сына Поля, сказать было трудно. Поль, как и все остальные члены семьи, готовился к возвращению в Париж первым вечерним поездом. Уезжали все. Под ногами кишели внучата. Внизу стояли упакованные чемоданы. Пора было ехать на вокзал. Поль глянул на часы.

— А моя мать знает?

— Non.

— Возможно, папа в церкви?

Но месса закончилась несколько часов назад. И никто не помнил, спускался ли Эскофье к первому завтраку или ко второму. Если честно, никто из них не помнил даже, когда вообще в последний раз видел Эскофье, хотя Сабине в этом, разумеется, ни один не признался. И все теперь возлагали надежду только на нее.

— Ты наш ужин упаковала? — спросил Поль.

Ну, естественно, упаковала! Готовя семейство в дорогу, Сабина отложила в сторону «Ma Cuisine» и наполнила их дорожные сумки с помощью собственной удачи и изобретательности. Она сделала маленькие зеленые пирожки из дикого лука — его она нарвала прямо на обочине, возвращаясь из отеля. Салат «Жозефина» представлял собой сборную солянку из всевозможных остатков с добавлением небольшого количества огородной зелени и кое-каких консервированных припасов, хранившихся в кладовой, — Сабина положила в этот салат и

остатки вчерашней жареной курицы, и овощи-карри, и консервированные лимоны, и даже немного кокосовой стружки. А на сладкое она приготовила творожные тарталетки с лавандовым медом и лимонным джемом.

Все это были рецепты ее grand-mère,[74] а вовсе не Эскофье. И она готовила все это не для детей Эскофье и не для его взаимозаменяемых внуков и правнуков, а для себя самой. Как подарок себе. В сумку с едой она также сунула маленький бочоночек вина, немного мягкого сыра, который сама сделала из скисшего козьего молока, и несколько бутылок лимонада.

Когда Сабина отдала сумку со съестным Полю и тот заглянул туда, он вдруг принялся от всей души благодарить девушку, что ее весьма удивило.

— Все это просто прелестно, — сказал Поль. — И выглядит очень вкусным.

— А что мне делать, если месье так и не вернется? — спросила Сабина.

— Он вернется, — сказал Поль, но голос его звучал как-то не слишком убежденно. — Возможно, он просто уехал в Париж, не дождавшись нас. Он же знал, что мы сегодня уезжаем. В прошлый раз, например, он остановился в отеле «Гарнье» на улице Исли. Мы приедем и сразу же туда позвоним.

— А в казино никто не заглядывал? — спросила Жермена. — Папу вполне можно и за игровым столом обнаружить.

Поль надел пиджак.

— Закон есть закон. Жителям Монте-Карло по-прежнему не разрешается играть в азартные игры, а просто так папа никогда бы туда не пошел. У него же руки чешутся, когда он смотрит, как другие играют.

— Может быть, он застрял где-то на кухне? Он, например, всегда очень любил этого шефа из «Гранда». Ну, того, с таким дурацким именем.

— Бобо?

Сабина задумалась: а ведь Эскофье и впрямь напоминал ей, что гусей нужно отнести в «Гранд»!

— Если месье Эскофье через час не вернется, — сказала она, — я позвоню в полицию и попрошу их проверить, нет ли его в «Гранде».

— Ты лучше свои мозги проверь! Если ты позвонишь в полицию, они непременно захотят поговорить с мамой, и она расстроится. Она же не знает, что папа исчез.

Поль снова посмотрел на часы.

— Скоро поезд. Нам пора ехать.

И все они — дети, внуки, правнуки — толпой ринулись вверх

по лестнице прощаться с Дельфиной. Сабина ретировалась на кухню, но потом тоже взлетела по черной лестнице наверх и, никем не замеченная, проскользнула в комнату Эскофье. Из-за стены доносился голос Жермены:

— Мы скоро снова приедем, мама.

— Я буду ждать, — прошелестела старуха.

И Сабина очень надеялась, что она их дождется. Ей вовсе не хотелось оставаться наедине с умирающей.

За стеной послышались бесконечные возгласы, прощальные поцелуи. Об Эскофье, разумеется, никто даже не упомянул. А потом они все уехали. Сабина смотрела из окна, как эта галдящая толпа вереницей спускается по крутому склону следом за Полем; издали он очень напоминал Эскофье — и походкой, и внешне, — но, как это ни печально, он был совсем не Эскофье.

В доме наступила полная тишина. И вдруг за стеной раздался голос мадам.

— Он ведь ушел, верно? — спросила она.

Сперва Сабина решила, что старуха разговаривает с сиделкой, но потом вспомнила, что ночная сиделка еще только должна прийти.

— Разве его не было в отеле? — снова спросила Дельфина.

Сабина прислонилась к стене. Прислушалась. Прошептала: «Мадам?» Но ответа не получила и вернулась на кухню. Там она принялась готовить засахаренные цветы. Листочки мяты, крошечные фиалки и старомодные лепестки роз. Все это, источая дивный аромат, уже лежало на кухонном столе. Сабина очень осторожно, нежно обмакивала каждый цветок или лепесток в густой, застывший яичный белок, потом в сахарную пудру, а потом выкладывала на бумагу для выпечки и совала в теплую духовку с открытой дверцей. От этого вся кухня была пропитана ароматами сада, сладостными и возбуждающими.

Сабина намеревалась сложить засахаренные цветы в консервные банки — у нее еще осталось несколько упаковок с крышками — и приберечь для пирогов и тортов. Она хорошо помнила, как в детстве бабушка испекла для нее на день рождения настоящий «Saint-Honoré». И не какое-нибудь обычное «пирожное с кремом», а самый удивительный торт в мире, состоявший как бы из маленьких пышных пирожков из бисквитного теста, наполненных ванильным кремом и очень похожих на профитроли; и эти пирожки были как бы сплавлены вместе растопленной карамелью и покрыты взбитым кремом «шантийи» из свежайших сливок. А сверху бабушка украсила торт засахаренными цветами и листочками мяты.

Таких тортов Сабине никогда больше есть не доводилось, и

ей вдруг ужасно захотелось самой попробовать приготовить нечто подобное. Она осторожно сложила засахаренные цветы в банки и отнесла их в кладовую. В доме по-прежнему стояла оглушительная тишина; эта тишина, казалось, заползает Сабине прямо под кожу, вызывая желание почесаться. Вскоре должно было совсем стемнеть. А где Эскофье, она так и не знала.

Сабина сняла красные туфли, бесшумно поднялась по лестнице и без стука вошла в комнату Дельфины. Занавески были раздернуты. Небо сливового цвета словно истекало кровью прямо в лазурные воды моря.

— Так он что, в «Гранде»? — спросила Сабина.

— Возьми машину.

— Бак пустой.

— Заправь.

— Денег нет, мадам.

— Открой комод. Там такая штуковина с перламутровой инкрустацией…

Сабина открыла комод красного дерева с резными изображениями львиных голов и рыб с разинутыми ртами. В верхнем ящике лежал золотой портсигар с инкрустацией из перламутра в виде квадратиков.

— Продай.

Золотой портсигар был украшен монограммой ДДЭ — Дельфина Даффис Эскофье. Вряд ли за него можно было получить хотя бы несколько франков. А может, и совсем ничего. В портсигаре было несколько сигарет «Житан». Сабина понюхала их. Сигареты были старые, с затхлым запахом, но это все же были сигареты, и она сунула их в карман. А портсигар положила обратно в ящик.

— Солнце скоро сядет. Я, пожалуй, сперва уличные рынки проверю.

— Он в «Гранде».

— Я сбегаю на рынок Кондамин. И на Плас-д'Арм в кафе посмотрю. А потом загляну на рынок «Монте-Карло», что на Сен-Шарль, — у месье Эскофье там друг, он рыбой торгует.

— Он в отеле.

— Откуда вы знаете?

— Знаю. Я всегда знаю.

Вошла ночная сиделка, и Сабина вихрем вылетела из комнаты. В коридоре было слышно, что по крыше уже постукивает начинающийся дождь. Потом он сильно застучал и по окнам — это был быстрый летний ливень. Сабина понимала, что ей не обойтись без зонта и плаща, да и красные туфли снова придется надеть, если она собирается заглянуть в «Гранд». Она

остановилась у дверей своей комнаты. Под дверь был подсунут толстый фирменный конверт из отеля «Карлтон», адресованный ей, Сабине. Почерк на конверте был знакомый, дрожащий, но по-прежнему изящный, — ошибиться было невозможно. Старый фирменный конверт уже начал желтеть. Эскофье явно прихватил с собой несколько упаковок таких конвертов, когда уходил на пенсию. Записка гласила: «Отель „Гранд“. 19.00. Вечернее платье».

Он даже не подумал поставить подпись. Сабина посмотрела на часы. Времени было в обрез — только на то, чтобы быстренько переодеться.

Глава 16

Сабина едва успела. Как только она вошла в вестибюль отеля, летний ливень превратился в настоящую бурю. Привратник вежливо с нею поздоровался. Лакей принял у нее плащ и зонт и посоветовал: «Вон там можно освежиться и привести себя в порядок». Он указал на дверь с надписью: «Комната отдыха». Там Сабина нашла и мягкие полотенца, чтобы вытереть влажные волосы, и разные заграничные духи. Когда она наконец обрела презентабельный вид, то вернулась в вестибюль и остановилась, не зная, куда идти дальше. Господи, до чего же все-таки грандиозен был этот отель! В отличие от здешней кухни, сильно смахивавшей на преисподнюю, зал ресторана блистал великолепием и был словно перенесен сюда из другой эпохи — определенно Викторианской, решила Сабина. Все стены в позолоте. Занавеси из красного бархата. Потолок расписан фресками. Ковры глубоких красных и золотистых тонов. В зале горели тысячи свечей, отбрасывая теплый свет на лица обедающих, и в этом свете хрустальные канделябры сверкали, как слезы овдовевшей королевы.

Такой зал, безусловно, требовал вечернего платья, но такового у Сабины попросту не имелось. А ее кремовая блузка и черная льняная юбка были совсем простенькими, да еще и слегка влажными, поскольку она шла под дождем. Зато ее непокорные рыжие волосы были красиво разбросаны по плечам — именно так сделала бы и сама Сара Бернар. В конце концов, как раз этого и хотел Эскофье — поужинать с мисс Бернар.

Но ее ждал вовсе не Эскофье, а Бобо.

— Сходство просто поразительное! — воскликнул он.

Опять эта Сара!

Здешний directeur de cuisine оказался совсем не таким, как ожидала Сабина. Мадам Эскофье говорила, что он смуглый, как цыган, и это была правда, но вел он себя как воспитанный человек из хорошей и явно обеспеченной семьи. И одет был не в белую куртку и колпак шеф-повара, а в дорогой двубортный костюм, явно сшитый на заказ. А глаза у него были просто потрясающие — какие-то невероятно синие и неистовые, как гроза.

Бобо предложил Сабине руку и сказал:

— Позвольте проводить вас к вашему столику, мадемуазель.

Сабина колебалась — она отчетливо представляла себе, как пойдет, хромая, через весь этот элегантный зал, и все будут оборачиваться и смотреть на нее, калеку.

— Ничего страшного, — шепнул ей Бобо, — вы просто немного обопритесь о мою руку. — И обнял ее за талию так, словно собирался с нею вальсировать.

Он все понял. Ну конечно же! Эскофье явно рассказал ему, что она болела полиомиелитом. Интересно, что еще он ему о ней рассказывал? И все-таки Сабина взяла его под руку. И прислонилась к нему. От него пахло древесным дымом. Они живут только сорок лет. Так ей сказала мадам. Если это действительно так, то лет через десять его уже не будет на свете. «Как жаль», — подумала Сабина, словно для нее лично это не имело никакого значения, но сердце у нее невольно сжалось — пусть немного, но все-таки сжалось.

Они неторопливо прошли через весь огромный обеденный зал; там было почти пусто. А те несколько пар, что сидели за столиками, казались какими-то выпавшими из времени. Мужчины все были старыми и седыми, в основном в белых смокингах; и у многих на груди висели военные ордена и медали, полученные в какие-то незапамятные времена.

И женщины с ними явно были женами, а не любовницами. И в каждой паре муж с женой были чем-то похожи друг на друга, как это часто случается после долгой супружеской жизни, когда жернова судьбы на обоих оставляют одинаковые шрамы. Головы некоторых дам украшали роскошные тиары; а их руки — длинные перчатки до локтей. И платья на них тоже были длинные, вечерние, и неяркие. Впрочем, некоторые дамы были в перьях и в жемчугах; несколько раз обмотанная вокруг шеи нитка жемчуга делала их похожими на разодетых страусов. Тяжелые серьги сильно оттягивали мочки ушей.

Сабина смотрела на них во все глаза. И Бобо явно это заметил.

— Они все какие-то пыльные, — шепнул он ей на ухо. — Теперь все богачи стали какими-то пыльными.

Отчего-то посетители этого ресторана заставили Сабину вспомнить ту фотографию, на которой команда Эскофье готовилась погрузиться на борт «Титаника». Она даже и сама не могла бы сказать, чем именно они напоминают ей тех, давно погибших людей.

Впрочем, если она и впрямь несколько неприлично пялилась на этих дам, то и они с нее глаз не сводили. Пока Бобо вел Сабину к ее столику, буквально каждый человек повернул голову в сторону этой пары — и вовсе не потому, что девушка была калекой, а потому, что она была красива, да и молодой человек был тоже хорош собой. Собственно, в такой дождливый грозовой вечер этим старикам и поговорить-то было особо не о чем. Немцы

и Германия были моментально забыты; ведь в мире пока еще не вспыхнул пожар новой войны.

— Вы давно знаете месье Эскофье? — спросила Сабина.

— Всю жизнь.

— Мне говорили, что вам нельзя доверять, поскольку вы слишком любите женщин.

— А вам не говорили, что я сумасшедший?

— Non.

— Ну и прекрасно. Что-нибудь неплохо и до свадьбы приберечь.

Столик стоял у окна, смотревшего на море, и выглядел поистине роскошно — серебро, белоснежные льняные салфетки, хрустальные бокалы, но прибор был только один. Бобо заботливо подвинул стул, помогая Сабине сесть. Она уселась и стала смотреть в окно на бушующие волны. Но сильный дождь, провожавший ее от порога дома до порога отеля, понемногу начинал стихать. Низкие серые облака неуверенно цеплялись за утесы. Молнии уже не били в землю, а скрещивались в небесах, словно плетя среди облаков светящуюся паутину. В зале было душновато. И все разговаривали шепотом, словно в ожидании очередного раската грома, но гром больше не гремел.

— Шампанского?

Прежде чем Сабина успела ответить, Бобо поднял руку, и к ним подошел официант в белых перчатках с бутылкой «Моэ» и бокалом. Второй официант принес накрытое серебряным колпаком блюдо. Когда он приподнял крышку, Сабина увидела горку мелкой темно-серой и блестящей рыбьей икры.

— Эскофье говорит, что любую достойную трапезу следует начинать с черной икры, — сказал Бобо.

— Да, конечно.

Третий официант уже подавал Сабине меню, от руки написанное самим Эскофье. В уголке был изображен павлин.

— Жаркое с домашней лапшой и пюре из фуа-гра и трюфелей? Мне это понравится?

— Это Папа сам приготовил.

— Но я думала, он тоже будет вместе со мной обедать…

— Увы, болезнь мадам Эскофье не позволяет…

Сабина кивнула.

— Он просил меня — если вы не возражаете — составить вам компанию. Вы не против?

Сабина оглядела огромный элегантный зал; она ожидала, что где-нибудь за колонной заметит Эскофье в черном старомодном фраке и брюках со штрипками, с нафабренными седыми усами, с тщательно уложенными седыми, уже довольно сильно

поредевшими волосами. Ей казалось, что он должен был бы сейчас наблюдать за нею. Но Эскофье нигде видно не было.

— А вы умеете готовить крепкий бульон?

— Ну конечно! Папа сам меня учил.

— В таком случае у меня просто нет выбора.

Когда Эскофье вошел в комнату жены, она спала. Он снял туфли, прилег с нею рядом и поцеловал ее в лоб.

— Это ты, шеф?

— Куриные косточки, морковь, телячьи голяшки и лопатка, лук, несколько зубчиков чеснока и сельдерей.

— Бульон?

— Бульон.

Глава 17

На следующий день с дневной почтой Сабина получила записку, написанную все тем же, хорошо знакомым ей почерком. Не нужно было даже подниматься к Эскофье, чтобы узнать, что его в комнате нет.

«Машина прибудет в 19.00».

Обратный адрес был указан на конверте, но Сабина не знала, где это. Похоже, неподалеку от «Гранда», в дорогом жилом районе. И она ничуть не была этим удивлена.

А вот Бобо страшно удивился, когда утром, явившись в «Гранд», увидел, что у него на кухне сидит его обожаемый наставник.

— Мне нужно осмотреть твой дом, — сказал Эскофье.

— Что-нибудь случилось?

— Тебе сколько лет?

— Тридцать.

— Тогда, пожалуй, действительно случилось нечто серьезное.

День после грозы был холодный, а воздух чистый и прозрачный, отчего сияние небес казалось просто ослепительным. Мужчины, старый и молодой, шли по улице молча. Старый хоть и несколько неуверенно держался на ногах, но шел решительно.

Бобо жил один в высоком и узком, даже каком-то тонком доме прямо напротив отеля. Будучи директором ресторана, он вполне мог позволить себе столь респектабельное жилище. Но внутри все было очень просто и аккуратно. Впрочем, поскольку Бобо большую часть времени проводил в отеле, все оказалось покрыто толстым слоем пыли. Под кухню было отведено самое просторное помещение с веселыми желтыми стенами цвета подсолнечника, но беспорядок там царил отменный, да и заставлена кухня была изрядно. У одной стены стояла огромная черная плита, видимо, списанная из «Гранда» и занимавшая большую часть кухни. Плита обладала явными достоинствами — многочисленными конфорками и грилем. Медные кастрюли и сковороды свисали с перекладин под потолком вместе со связками чеснока, косами лука и пучками пыльной лаванды, явно повешенной сушиться несколько лет назад. На кухне имелись также большой кухонный стол с мраморной столешницей, маленький круглый столик, накрытый клетчатой скатертью, и два стула. Но в целом, если не считать гигантской плиты, эта кухня ничем особенно не отличалась от многих других кухонь Французской Ривьеры.

— Весьма банально, — сказал Эскофье, — но сойдет. А

столовая?

— Если бы вы сказали мне, что мы ищем…

— Когда я это увижу, вот тогда буду знать. Итак, столовая?

В столовой были красные стены цвета зрелого перца. Эскофье провел рукой по стене и сказал:

— Это уже лучше.

В центре комнаты стоял широкий ореховый стол и двенадцать изящных белых стульев.

— Это мне от соседей досталось. Они в Испанию уехали.

— А что у тебя на чердаке?

— Пусто.

— Но все же романтично, надеюсь? Или я не прав? Романтично и необычно.

— Вы хотите посмотреть мой чердак?

— Естественно!

Винтовая лестница, ведущая на второй этаж, несколько смущала Бобо. Она была очень красива — изящно изогнутая, с перилами из розового дерева и достаточно широкая, — но настолько крута, что старику с ней, пожалуй, не справиться. И потом, на ней было темновато. Стены в коридоре имели тот же алый оттенок, что и в столовой; пол выложен терракотовой плиткой. Красные тона разбивал лишь ярко-зеленый кафельный плинтус да свет, падавший из узкого высокого окна на лестничной площадке второго этажа. Эскофье постоял у нижней ступеньки, посмотрел вверх и спросил:

— А что видно вон из того окна?

— Если подойти вплотную, то можно увидеть море.

— А если его открыть, можно ли услышать оркестр, играющий в «Гранде»?

— Конечно.

Эскофье минутку подумал.

— Та лестничная площадка, похоже, круглая?

— Да, круглая.

— И там, по-моему, вполне хватит места для столика? Того, что стоит у тебя на кухне?

— Значит, «La potée d’amour»?[75]

Старик улыбнулся.

— Ну конечно. А ты думал, к чему я клоню? Накрой столик хорошей льняной скатертью. Тебе также понадобится тонкий фарфор, столовое серебро и свечи; они должны быть того же светло-серого оттенка, что и скатерть. Цвет очень важен. И, разумеется, раздобудь несколько кочанов капусты идеальной формы.

— Капусты?

— Да. Четыре или пять кочанов по меньшей мере. И помести их в терракотовые горшки.

— А как же potée d'amour?

— Для этого тоже капуста понадобится.

— Капуста? Вы уверены?

— В том, что касается романтики, я никогда не ошибаюсь.

Они вернулись на кухню. Эскофье сел за стол и стал писать: «Для начала возьми кастрюлю или даже горшок, глубокий и загадочный, положи туда телячьи голяшки и говяжью грудинку, залей холодной водой и посоли. Вари на маленьком огне примерно час. Сними накипь. Добавь специи — тимьян, петрушку, лавровый лист и перец горошком, а также луковицу, начиненную гвоздикой, и чеснок. Еще два часа вари на медленном огне. Потом снова сними накипь. Добавь мозговые кости, нежную молодую курочку, как можно нежнее, и полбутылки белого вина; ну и, разумеется, капусту, картошку, лук-порей и турнепс. И вари еще час на медленном огне».

Бобо внимательно перечитал рецепт и спросил:

— Так это же «Pot-au-feu»?[76]

— Это основа империи.

— Обычная крестьянская еда.

— Я как-то приготовил pot-au-feu для Аделины Патти, величайшей оперной дивы. По ее просьбе. Прямо здесь, в «Гранде». Она попросила домашнюю еду — что-нибудь не слишком изысканное, не такое, как обычно едят богачи. Вот я и подал ей pot-au-feu с соусом из хрена, который отлично к нему подходит. Но я, конечно же, позволил себе маленький грех: дополнил это блюдо великолепным цыпленком, которого нашпиговал беконом и поджарил на вертеле над открытым огнем; а к цыпленку подал салат из цикория и листовой свеклы. А затем, разумеется, изумительное парфе, которое я назвал «Sainte-Alliance»,[77] потому что я использовал для него фуа-гра из Эльзаса и трюфели из Перигё. Примечательно, что точно такое же парфе я приготовил и в День перемирия — как бы Франция и Германия на одном блюде. Очень наивно и очень поэтично. А пир, устроенный для Патти, я завершил апельсиновым муссом с клубникой, пропитанной ликером «Кюрасао». Мы же не могли допустить, чтобы сама великая La Patti ушла голодной! И все же это была самая обычная домашняя еда, во Франции такую готовят в любом доме.

— Так ведь и я говорю, что pot-au-feu — это обычная домашняя еда.

Эскофье постучал себя по ноздре, гася раздражение.

— Сынок, ты что, так ничему у меня и не научился? Да. Это

домашняя еда. А романтика — это всегда обещание. Или ты не согласен?

Теперь уже оба улыбались.

— Ты действительно совсем не умеешь обращаться с дамами, мой дорогой Бобо. И пока ты этому не научишься, великим шефом тебе не стать.

После того как в «Гранде» подали ланч, Бобо вернулся домой и перетащил свой круглый кухонный столик на верхнюю площадку лестницы, ведущей на чердак. Накрытый серой льняной скатертью, со столовым серебром и хрусталем, столик выглядел не менее романтично, чем столики в ресторане «Гранда». По совету Эскофье Бобо расставил на лестничной площадке красные глиняные горшки и поместил в каждый пышный зеленый кочан капусты. Сочетание цветов получилось очень ярким и в то же время интимным.

Затем Бобо принял ванну, хоть был и не вторник, расчесал усы и осторожно надел свою лучшую льняную рубашку, протерев тело сиреневой водой и тальком. Но думал при этом только о Сабине.

Накануне вечером она оставила его в полном смятении чувств, хотя, казалось, должна была бы страшно его раздражать своей манерой вечно высказывать свое мнение о еде и делать это достаточно настырно. С таким поведением дамы ему еще никогда сталкиваться не доводилось.

— Вы говорите, баклажан? Но у него же вообще нет вкуса!

— У этого кушанья вкус баклажана.

— Ерунда! Баклажан абсолютно безвкусный.

— Но если его поджарить…

— Тогда у него будет вкус растительного масла. А своего вкуса у него нет и в помине. Чеснок. Оливки. Помидоры. Вот они и придают баклажанам вкус. Чтобы баклажаны стали вкусными, им много чего нужно.

Они выпили пока что всего по бокалу шампанского, а он тем не менее чувствовал, что уже пьян ею. А может, просто взбешен?

— Ну а зеленая фасоль?

— Зеленые веревки!

Бобо и не заметил, когда официант успел убрать все с их столика. Не заметил он и того, что зал уже покинула последняя пара. В 11.30, согласно существующим правилам, ресторан полагалось закрывать.

— А как вам морской ёж?

— Грязная губка.

— Ничего подобного!

— Да нет, именно так!

— У него чудесный вкус, пряный и нежный, как сливки.

— А по-моему, это просто плевок океана.

Метрдотель принес свежие свечи, поставил их на столик, зажег, затем погасил свет в обеденном зале и ушел, заперев входную дверь. А они все не унимались.

— Ягненок?

— Там и есть-то нечего.

Бобо посмотрел на часы. Господи, уже почти час ночи! Кухня уже несколько часов как закрыта.

— Уже ночь, — сказала Сабина, вставая и даже не спросив у Бобо, который час. — Месье будет ждать, что ровно в два я подам ему его «эликсир». Ровно в два.

И она поблагодарила Бобо, пожав ему руку, чем напрочь лишила его сна.

— Откуда вы узнали? — спросил он у Эскофье на следующий день.

— Я всегда знаю.

В назначенное время неприметный «Ситроен», принадлежащий «Гранд-Отелю», всполз по извилистой улочке и остановился перед дверями его дома. Он выглянул в окно. Знакомый водитель приподнял шляпу в знак приветствия.

Сабина подняла голову, увидела, что он смотрит сверху, и улыбнулась. А у Бобо от волнения тут же вспотели руки.

Глава 18

Все необходимые продукты он выложил на кобальтовые плитки кухонного стола. Казалось, этот огромный синий стол с облегчением прислонился к желтой, цвета подсолнуха, стене и являет собой некий кухонный натюрморт — Вермеера,[78] возможно, — ибо на нем красовались розовые телячьи голяшки, ощипанные куриные тушки с головой, маленькие очищенные морковки, молодые жемчужные стебли и луковицы лука-порея, толстый мягкий стебель старого сельдерея, белый лук-репка, нашпигованный гвоздикой, веточка тимьяна, пышный пучок петрушки и один-единственный свежий лавровый листик.

— Мы будем готовить бульон?

— Oui. Разумеется. Папа упомянул, что у вас в доме совсем нет крепкого бульона.

Кухня была почти пуста, и там имелся только один стул. Сабина села. Сняла свои красные туфли. Было совершенно очевидно, что красоваться в них совершенно ни к чему.

— А я думала, мы будем ужинать.

Pot-au-feu тихонько кипел на плите. От него исходили сложные запахи жареного мяса, сладкий аромат карамелизованной капусты, темная нотка чеснока — Сабине так хотелось есть, что у нее даже голова разболелась. На кухонном столе стоял в серебряной плошке соус из хрена; она нахально сунула туда палец, облизнула и провозгласила:

— Нужно добавить еще хрена и чуточку посолить.

Бобо нахмурился, но тоже попробовал. К сожалению, Сабина оказалась права. Она быстренько натерла еще хрена и добавила соли.

Наверху, на лестничной площадке, окно было слегка приоткрыто. Вливавшийся в него вечерний воздух был прохладен и душист — соленый запах океана мешался с ароматом лаванды, росшей внизу, под утесом, во впадинах и вдоль ручьев. Из «Гранд-Отеля» доносилась музыка — вальсы, которые оркестр играл один за другим. А в небе висела одинокая луна и светила прямо на маленький круглый столик, элегантно сервированный серебром и хрусталем. На столике горели свечи, и воск капал на серую льняную скатерть. Пурпурные и зеленые кочаны капусты в горшках собирали пыль.

Все вокруг собирало пыль.

— Скоро будем ужинать, — сказал Бобо и подал Сабине чистую куртку шеф-повара. — Вам, наверно, придется рукава закатать?

Она закатала, но это не помогло. Огромная куртка доходила ей чуть ли не до колен. В этой куртке и босиком Сабина выглядела как заблудившийся ребенок.

— Ваши волосы, — сказал Бобо и сделал некое движение над головой; Сабина догадалась, что он просит ее закрутить волосы в узел на макушке.

— У меня шпилек нет.

— Можно, я попробую?

— Нет, — тут же отрезала она. Еще бы! Она столько времени потратила, укладывая и завивая волосы, чтобы они лежали так естественно!

— Я не сделаю вам больно, — сказал Бобо и, собрав длинные рыжие волосы Сабины, скрутил их в жгут, похожий на старый, обтрепанный корабельный канат, а потом просто завязал их на макушке в узел. — Удержится, — сказал он. Но узел мгновенно съехал набок.

— Теперь я выгляжу совсем уж кривобокой.

— Пожалуй. Но вы же не можете готовить с распущенными волосами, они будут во все попадать.

Значит, правда? Они будут готовить?

Все сразу пошло совсем не так, как надеялась Сабина.

— Мадам говорила, что вы весьма странный, но теперь мне кажется, что вы совсем не странный, а скорее бесстрашный в своем поразительном упрямстве. Глупом упрямстве.

Бобо подал ей большой поварской нож, и она повторила:

— Просто удивительно, до чего вы бесстрашны в своем глупом упрямстве!

— Срежьте с голяшек мясо, а сами косточки порубите как можно мельче.

Сабина положила нож и принялась распутывать завязанный им узел волос.

— Но ваши волосы… — пролепетал он.

— Я выгляжу по-идиотски.

— Это потому, что вы не работаете. Шеф всегда должен работать.

Он снова завязал ее волосы узлом на макушке, затем снял с себя пиджак — это, кстати, был его лучший костюм, — закатал рукава рубашки, снял с крючка точно такую же поварскую куртку и налил в большую кастрюлю холодной воды.

— Чего вы ждете? — ласково спросил он. — Вымойте руки и поскорей займитесь телячьими косточками.

— Мы что, действительно будем готовить?

— Нет, не будем, пока вы руки не вымоете.

Как только речь зашла о готовке, у Бобо стало точно такое же

выражение лица, как у Эскофье, — «щурится, как помешанный», думала в таких случаях Сабина. Она уже поняла: если она хочет все-таки поужинать, то сперва им, черт возьми, придется приготовить этот бульон. И она вдруг подумала о мадам Эскофье. Папа, должно быть, просто с ума ее сводил порой. Она вымыла руки и стала срезать с телячьих костей ломтики нежного розового мяса. Мясо было очень мягкое и пахло совсем не мясом, а травой и сливками.

— По-моему, это очень хорошая телятина, а вам как кажется? — спросил Бобо.

— Только она будет загублена.

— Что вы хотите этим сказать?

— Она слишком нежная и постная для бульона.

— Это же телятина! — удивился он. — И очень хорошая телятина.

— Слишком уж она постная.

— Но мы же бульон из телятины варим!

— Бульон из телятины должен быть золотистым, даже коричневатым. Тут важно, какую взять телятину.

— Все-таки это я — ученик Эскофье, а не вы. И к тому же я — directeur de cuisine…

— Очень за вас рада. Но у такого светлого бульона просто не может быть души.

— Но вкус такого бульона и должен быть совершенно нейтральным.

— Тогда зачем мы его варим?

— Без него нельзя должным образом приготовить перепелку.

— А мы что, собираемся готовить перепелку?

— Дело не в этом. Ни одна кухня не считается должным образом оснащенной, если там нет телячьего бульона.

— А у вас на кухне такой бульон имеется? Или у ваших соседей?

— Бульон — это основа всех соусов. Он создает богатство вкуса. Добавляет вкусу сложности. Изысканности. Разве Эскофье не излагал вам свою теорию пяти вкусов? Один японский химик доказал полную справедливость этой теории и назвал ее «умами», что значит «совершенство».

— Если бульон обладает нейтральным вкусом, тогда большая часть работы сделана напрасно. Потому что нечто нейтральное не может обладать изысканным вкусом. У него просто нейтральный вкус.

— Зато бульон придает кушанью пикантность, оттеняет вкус других его компонентов.

— На мой взгляд, это не имеет ни малейшего смысла — если

только это не магия.

— Но это основано на открытом Брийя-Савареном понятии «osmazome», что означает «взаимопроникновение». Эскофье, взяв его идею на вооружение, чрезвычайно отточил и заострил ее. Это стало поистине великим открытием!

— И все равно это не имеет ни малейшего смысла.

— Но Эскофье говорит, что…

— А поначалу вы не показались мне овцой, слепо следующей за хозяином, Видимо, я ошиблась.

И все-таки Сабина начала рубить телячью голяшку, но не разрубала кость на куски, а скорее дробила. Осколки так и летели во все стороны.

Бобо забрал у нее нож.

— Разве вы не знаете, как пользоваться таким ножом?

— Он недостаточно острый.

— Вот, посмотрите.

И Бобо, крепко сжав рукоять ножа, ловко нарубил кость на мелкие куски. Нож действительно был туповат. Бобо так сильно его сжимал, что даже косточки пальцев побелели, но все же у него хватило сил и умения сделать все так, как полагается.

— Нам нужно, чтобы в бульоне было как можно больше желатина, так что костный мозг должен быть обнажен, но сами кости дробить нельзя.

— Я, честно говоря, думала, что меня пригласили на ужин.

— А теперь, пожалуйста, обвяжите лук-порей стеблем сельдерея.

Она посмотрела на сельдерей, потом на Бобо.

— Non.

— То, что сельдерей старый, бульону не повредит. Телячий бульон никогда не бывает таким же прозрачным, как говяжий, так что не беспокойтесь, если этот получится не столь безупречным, как те бульоны, которые варили вы.

— Так. Послушайте, пожалуйста. Я не стану этим сельдереем ничего обвязывать, я не стану ничего рубить и ничего не стану класть в кастрюлю!

— Тут совершенно не о чем беспокоиться. Мы все равно потом этот сельдерей вынем. Он просто добавит аромату бульона дополнительный оттенок.

— Спокойной ночи, — сказала Сабина, снимая с себя поварскую куртку.

— Вы слишком придирчиво отнеслись к тому, что этот сельдерей оказался староват, и меня это, пожалуй, даже восхищает, однако…

Сабина сунула ему поварскую куртку и заявила:

— Я ухожу.

— Почему? Но сельдерей…

— Не имеет значения ни для кого, кроме вас. А мне всю эту неделю удавалось поспать не больше трех часов за ночь. И завтра — хотя это понедельник, мой единственный свободный день, и я могла бы посвятить его самой себе, — я опять-таки не смогу выспаться, потому что оба они, и мадам, и месье, умирают, а я единственный человек в доме, не считая наглой сиделки и совершенно тупой домработницы, кто хоть как-то поддерживает порядок и готовит еду. Тем более в конце недели этот дом снова наполнится толпой голодных, вопящих, ссорящихся друг с другом детей и внуков, якобы убитых горем, и они будут требовать, чтобы я повсюду появлялась одновременно. Нет, у вас я готовить не желаю. Я пришла есть.

Оба так и стояли на кухне, не зная, что сказать, и настороженно глядя друг на друга, удивленные тем, что вдруг открылись с такой стороны, с какой вовсе и не собирались открываться. В наступившей тишине было слышно, как оркестр в «Гранде» играет вальс — не для них, для кого-то другого.

— Зачем же вы продолжаете работать на вилле «Фернан»?

Его вопрос удивил Сабину. Она могла уйти; это правда. Она даже подумывала о том, чтобы уйти. Ее отец, конечно, рассердился бы, но он всегда сердился, так что это не имело значения. И все-таки уйти она почему-то не могла.

— Не знаю. Может, потому что мне больше некуда идти.

— А может, вы их просто любите?

— Платят-то они мне не слишком много.

— Значит, любите. Как любите и меня.

— Что-то уж больно вы самонадеянны!

— Да, я очень самонадеянный тип. А на кухне виллы «Фернан» совершенно необходим телячий бульон. Ну, и что же вы теперь будете делать?

Сабина слишком устала, чтобы продолжать стоять. Она села на стул и принялась надевать свои красные туфли.

— Вы же не можете прямо сейчас уйти, — сказал Бобо.

— Могу. И ухожу, — сказала она, но не двинулась с места.

— Но почему?

— Почему? Вы понятия не имеете, да? Возможно, именно по этой причине вы в таком почтенном возрасте до сих пор не женаты, хотя внешне вы довольно привлекательны!

— В почтенном возрасте? Я что, так стар?

— Да.

— Я как-то не замечал.

— Это потому, что вы вечно что-то готовите. Покажите-ка мне

ваши руки.

Он, точно ребенок, вытянул перед собой руки. Сабина внимательно их осмотрела.

— Видите, какие они красные, воспаленные? — Она поднесла его руки к губам, и ему на мгновение показалось, что сейчас она их поцелует. И она поняла, что ему так показалось. Однако она просто обнюхала его руки и заявила: — Лук, чеснок, сельдерей!

— Теперь вы свои покажите.

Сабина показала.

— У меня то же самое, — сказала она.

Бобо взял ее руки в свои, улыбнулся, поднес к губам и стал целовать — медленно, нежно. Ее-то руки были совсем не похожи на руки шеф-повара. Он так долго целовал ей руки, что она даже подумала: наверное, надеется меня смутить, только ничего у него не выйдет. И все-таки она смутилась.

— Честно говоря, я не слишком удивлена, что у вас нет жены.

— А может, у меня была жена, но сбежала?

— Вот это уже похоже на правду. Вы ведь только о еде и можете говорить.

Сабина нежно отняла у него свои руки и снова принялась распускать волосы, стянутые узлом на макушке, но он схватил ее за запястья.

— А вы? Разве вам ночью не снятся разные блюда?

— Non, — сказала она, и это была чистая правда, но ей почему-то вдруг показалось, что она лжет.

— В таком случае извините меня. Я вел себя совершенно недопустимо, я перешел все границы. — И он еще раз сказал: — Простите.

И снова поцеловал Сабине руку, но на этот раз так, как целуют руку своей тетушке, старой деве. И сразу же отпустил ее.

Она видела, как сильно он устал. И легко могла себе представить, как болят у него ноги от бесконечного стояния за кухонным столом — у нее они, во всяком случае, болели. И поясница тоже. А ее больная, укороченная нога порой болела так, что она просто уснуть не могла, даже когда у нее было время для сна. И еще она подумала, что мадам Эскофье была права, сказав, что у Бобо цыганские глаза. В те времена цыган в Монте-Карло было полным-полно. Они отовсюду туда бежали. Если немцы вновь возьмут верх, все эти цыгане погибнут. Если не сразу, то вскоре.

— Ведь за пределами этой вашей кухни — целый огромный мир! — воскликнула Сабина.

— И это поистине ужасное место. Готовя еду, мы познаем совершенство: мы можем к нему прикоснуться; мы можем даже

сами создать его. И в этот миг мы уподобляемся богам. Как же можно не мечтать о своем собственном рае?

Оркестр в «Гранде» заиграл вальс Шопена, и Сабине показалось, что они с Бобо оказались внутри какого-то американского фильма, и весь мир вокруг них вдруг стал черно-белым, как в кино. Легкая улыбка скользнула по лицу Бобо — точно облачко дыма. И Сабина подумала: а ведь ему, наверное, очень хочется сейчас вернуться в «Гранд», в свою огромную кухню, полную всевозможных совершенств, которую он содержит в безупречном порядке, в свой собственный рай, а не оставаться с нею здесь, в этой пыльной квартире. Ей вдруг стало ужасно жаль мадам Эскофье.

— А вам в вашем раю не одиноко? — спросила она.

— Эскофье говорит, что нашему раю недостает лишь определенной респектабельности.

— А вы сами что говорите?

— Там, конечно, есть женщины, однако…

— Вот именно. Однако.

Далекий оркестр умолк. И Сабина сказала:

— Мне пора идти.

Тихонько булькавший на плите pot-au-feu, аромат свежеиспеченного хлеба с оливками и розмарином, солоноватый морской воздух, приносивший из сада аромат лаванды, — все это обещало столь многое! Оба стояли, всматриваясь друг другу в глаза и пытаясь увидеть там то ли ложь, то ли правду, то ли проблеск надежды, то ли искру какого-то чувства.

— Останьтесь.

— Вы разобьете мне сердце.

— А вы мне. Среди людей это дело обычное. Как и умение прощать.

И он поцеловал ее — нежно, осторожно.

Сабина снова напялила поварскую куртку и принялась обвязывать стеблем совсем увядшего сельдерея пучок лука. А Бобо, сложив телячьи косточки в глубокую кастрюлю, собрался уже ставить ее на огонь, когда Сабина остановила его:

— Сперва их надо обжарить.

— Но Эскофье…

— Его здесь нет. А если вы обжарите косточки, бульон обретет легкий карамелизованный привкус. Ну же, не будьте овцой!

Сабина взяла у него из рук кастрюлю, вытряхнула из нее на сковороду телячьи голяшки и быстро их обжарила.

— А я думал, вы не умеете бульон готовить…

— Умею. Но только так, как готовила его моя бабушка.

Между прочим, домашние хозяйки очень даже вкусно готовят.

Она сбрызнула косточки оливковым маслом и вместе с мясом, морковкой и луком сложила в большую сковороду, а потом сунула все это в духовку.

— Это же сгорит.

— Нет, всего лишь подрумянится.

— Этот вкус забьет все остальное.

— Зато это будет вкус! Как только косточки обжарятся, мы зальем их холодной водой и будем варить на медленном огне. Выйдет отлично, вот увидите. И Эскофье получит наконец свой бульон.

— Он ведь, кажется, создает какое-то новое кушанье? Я видел его сегодня — вид у него был как раз такой и взгляд тоже: рассеянный, будто устремленный вдаль.

Сабина понятия не имела, правда это или нет, но мысль о том, что Эскофье, возможно, и впрямь что-то изобретает, очень ее обрадовала. Впрочем, Бобо она в любом случае ответила бы одинаково.

— Да, — сказала она, — месье работает над кушаньем в честь мадам. И вы, кстати, можете ему помочь. Ему, например, понадобится лобстер. И еще эта русская икра — черная. И трюфели из Италии — они очень хороши, хотя раньше я об этом даже не подозревала. Не сомневаюсь, вы сможете раздобыть все это у себя в отеле.

— А почему мне кажется, что вы прямо сейчас все это придумали?

— Ну, в конце концов, это же вы высказали предположение о том, что он работает над новым рецептом, а не я.

— Это верно. Ну что ж. А что вы в таком случае скажете насчет фуа-гра? Это ведь его «Святая Троица» — трюфели, черная икра и фуа-гра.

— Вот тут я не уверена. Он ведь из фуа-гра мороженое делал. Вы об этом знали?

— Вообще-то если удастся изменить цвет, то жир обеспечит весьма интересный…

— Господи, да что же это с вами, мужчинами, такое? Нет, нет и нет. Ничего этот жир не обеспечит. Гусиная печень — это печень гуся. А никакое не мороженое!

— Но если добавить для аромата черную смородину… У этой ягоды весьма кислый и терпкий вкус, почти как у лимона. Это несколько уравновесило бы насыщенный вкус самой фуа-гра. По-моему, могло бы получиться просто замечательно.

— Нет. На десерт — дикие ягоды или бельгийский шоколад. Но только не печенку. Никакой печенки! И, пожалуйста, не

поощряйте эту его идею — делать из гусиной печенки мороженое!

— Хорошо. Итак, мадемуазель, что еще есть в вашем списке необходимых для Папы продуктов?

— Очень много шампанского. И «Лаки Страйк».

— «Лаки Страйк»? Папа не курит.

— Сигареты очень нужны.

— Он что, пытается сделать из них рагу?

— Не могу утверждать с уверенностью — эти художники такие скрытные! — но вполне можно предположить, что человек, способный из печени делать мороженое, прекрасно может просочетать табак с седлом оленя. Или, например, закоптить осетрину в дыму от горящих виноградных лоз, к которым добавлены сигареты. Так или иначе, нужно несколько блоков «Лаки Страйк». Вы же знаете: Папа — великий экспериментатор.

— «Лаки Страйк» — это те самые сигареты, которые курите вы?

— Oui. Но это просто счастливое совпадение.

Сабина отошла к плите и приподняла крышку над кастрюлей, в которой булькал pot-au-feu. Костный мозг, жареные ребрышки, хлеб, вино.

— Пора, пожалуй, и поесть. Сколько должен кипеть бульон после того, как телячьи косточки будут хорошенько обжарены?

— Часов семь-восемь.

Она посмотрела на свои часики.

— То есть до 2 часов ночи. Как раз успею подать Папе его «эликсир».

— И это тоже, как вы выражаетесь, счастливое совпадение.

И он поцеловал ее, а она — его.

— Ты очень красивая.

— Я знаю.

И пока бледные телячьи косточки приобретали чудесный золотисто-коричневый цвет карамели, свечи на столе, установленном на верхней площадке лестницы, совсем догорели, покрыв плотными жирными потеками основание серебряных канделябров и прекрасную серую льняную скатерть. Капуста увяла в красных керамических горшках. А Бобо прямо на кухонном полу расстелил старое одеяло из овечьей шерсти. И, хотя оно было не серое, а кремового цвета, сидеть на нем было очень мягко. В конце концов, ведь за косточками в духовке нужно было присматривать, чтоб не подгорели. Вместо тонкого фарфора, хрусталя и серебра, которые Бобо позаимствовал в отеле для сервировки своего стола, он притащил на овечье одеяло разномастные ножи и вилки, две кофейные чашки для вина и несколько не слишком щербатых тарелок.

— Я накладываю.

И он положил Сабине на тарелку тонкий ломтик грудинки, кусочек куриной грудки, крошечный листик капусты, одну-единственную картошечку и совершенно микроскопический турнепс — она таких маленьких даже никогда не видела. Себя же он не обидел: навалил на тарелку и жареные ребрышки, и куски колбасы, и куриные ножки, и целую гору капусты с картошкой. Сабина молча взяла обе тарелки, вытряхнула их содержимое обратно в кастрюлю, но больше не стала раскладывать pot-au-feu по тарелкам, а положила в центр одеяла металлическую подставку и поставила на нее всю кастрюлю. Бобо налил в чашки вина. А она выключила свет. Теперь кухню освещали лишь язычки газа, горевшего в духовке, и она наполнилась странным синеватым сиянием — казалось, они ужинают прямо в чистом лазурном небе, прямо в неком пустынном раю. Оба так и сидели в накрахмаленных белых поварских куртках. Сабина прямо пальцами залезла в кастрюлю и выудила оттуда мозговую косточку. Бобо отломил от хлеба горбушку и сказал:

— Не зря Брийя-Саварен говорил: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты есть».

Он взял у Сабины из рук мозговую кость и размазал костный мозг по теплому хлебу. Густой жир с его маслянистым, грибным, таким земным вкусом таял на языке, а его аромат смешивался с ароматом розмарина и оливок, которые Бобо запек в багете.

Разумеется, первой он дал откусить Сабине; сам он и без того в точности знал, каково это на вкус.

Когда кусочек хлеба с костным мозгом оказался у нее во рту, она даже засмеялась от удовольствия. А потом распустила связанные узлом рыжие волосы, и они медленно рассыпались у нее по плечам. Ее голубые глаза казались Бобо тем, чем кажется птицам голубизна небес. Сейчас он видел перед собой только эти глаза, а больше ему ничего и не нужно было видеть. Затем Сабина дала откусить от того же куска ему и поцелуями сняла у него с губ крошки хлеба.

Куриные ножки, говяжьи ребрышки — все это они ели руками, макая в соус из хрена; ели жадно и постоянно кормили друг друга. И все время смеялись. Они скатывали капустные листья в трубочку и ели их, как обезьяны. А золотистые картофелины кусали, как яблоки. Наконец они решили вернуться к приготовлению бульона — вытащили поджарившиеся косточки из духовки, положили их в кастрюлю с холодной водой и дали всему этому закипеть. К этому времени ноги у обоих уже успели отдохнуть, болеть почти перестали, и теперь им казалось, что они вполне способны хоть целый день еще простоять у плиты. Во рту

у обоих был вкус чеснока и вина.

— Спасибо, шеф, — с чувством сказал Бобо.

— Спасибо, шеф, — откликнулась Сабина.

А потом она сходила в его кладовую и принесла оттуда приличный кусок нежнейшего камамбера. Сыр она посыпала белой малиной, которую Бобо тем временем уже успел вымыть и подсушить в дуршлаге над раковиной. А он открыл бутылку порто.

Грязные тарелки могли и подождать. Прихватив с собой сыр и порто, они выбрались на черную лестницу этого высокого тощего дома и устроились на ступенях, любуясь огнями раскинувшегося на склоне горы Монте-Карло и безбрежным морским простором. Ночь была довольно прохладной. Сыр и малина сочетались великолепно — мягкий, нежный, насыщенный вкус сыра и терпкий, чуть кисловатый вкус ягод. А у порто был непостижимо сложный вкус — с легким привкусом специй, вишни, жженой карамели и дикого меда.

— Эта ночь такая синяя, что мне кажется, будто я лечу, — сказал Бобо и обнял Сабину за плечи.

— Ты слишком много говоришь, — улыбнулась она и поцеловала его.

На следующий день на виллу «Фернан» вновь начали прибывать посылки от мистера Бутса: коробки с лесной земляникой, шоколадом и устрицами, ящики с шампанским и целый блок сигарет «Лаки Страйк».

— Как вы познакомились с Бобо? — спросила у Эскофье Сабина.

— Его оставили у меня на крыльце, когда он был еще совсем ребенком. Ну, и я, естественно, приставил его к делу.

— Интересное у вас, должно быть, было крыльцо!

Полный «Эскофье»:
Мемуары в виде кулинарных рецептов

FILETS DE SOLES RACHEL

Филе морского языка «Рашель»

Совсем непросто назвать кушанье в честь кого-то. Это настоящее искусство, сочетающее в себе отражение немыслимой правды и некой химии воспоминаний, которую способна обеспечить только высокая кухня. Некоторые блюда отчетливо отражают те чувства,

которые сам шеф-повар испытывает к данному лицу, что отнюдь не всегда желательно. А в некоторых кушаньях, наоборот, явственно отражается нехватка искренней приязни, и это уже почти оскорбительно. Ну, а некоторые блюда называют в честь того или иного человека просто потому, что шеф некогда приготовил их специально для него — тут не имеет значения даже то, понравилось ли данное кушанье клиенту или не понравилось. Такие названия порой даются исключительно с целью дополнительной наживы, и только. И очень даже может быть, что именно это — наиболее логичный подход к делу. Ну, а некоторые названия рождаются сами собой, в связи с определенными обстоятельствами — как раз такие кушанья зачастую и получаются лучше всего.

Предположим, что ваш шурин или зять, опытный рыбак, поставляет вам больше морского языка, чем вы способны продать за неделю. Тогда вам следует прибегнуть к приготовлению такого кушанья, как Filets de Soles Rachel. Названное в честь известной трагедийной актрисы,[79] уроженки Швейцарии, это блюдо имело потрясающий успех, и оно, безусловно, выдержит любое испытание временем. К тому же приготовить его в высшей степени просто. Положите одну столовую ложку рыбного фарша — его вы приготовите из мелко порубленной сырой рыбы, трав и черствого хлеба, смешанного со сливками и яйцом, — и четыре ломтика трюфелей на каждое филе. Сверните в рулетик. Обжарьте. Полейте белым винным соусом. В качестве гарнира — по одной столовой ложке мелко порубленных трюфелей и нежных побегов спаржи. Все, можно подавать.

Мадемуазель Рашель обладала поистине победоносной биографией, поднявшись от нищей девочки, певшей на улицах Парижа, до уровня, равного самой Саре Бернар. Она была женщиной героической, и официант может так изящно изложить ее историю, что тарелки с филе полетят из кухни на столики клиентов словно по волшебству.

Собственно, это и есть самое главное. Не имеет значения, как блюдо было названо; важен конечный результат — то есть то, что оно должно хорошо продаваться.

Именно поэтому сотни различных кушаний были

названы в честь Сары Бернар. И действительно, если добавить к «Рашели» нежное пюре из фуа-гра, то получится уже новое блюдо — Filets de Soles Sarah Bernahrdt, филе морского языка «Сара Бернар», — а это обстоятельство, особенно если вечер тянется вяло и в зале мало клиентов, позволит официанту рассказать длинную и поэтичную историю о двух актрисах и их любви к такой рыбе, как морской язык, а также о том, как на этой почве между Сарой и Рашель возникла тесная дружба. Это, разумеется, неправда. Неясно даже, были ли они вообще знакомы. Но это совершенно неважно. Вы должны сделать то, что вам необходимо. Ведь морской язык не может долго храниться.

Невероятные истории — вот основной принцип всех хороших ресторанов.

«Хорош ли сегодня морской язык?»

«Великолепен! Как была великолепна и сама мадемуазель Рашель. Дивная актриса, как и Сара Бернар. А что касается „языка“, то нам его буквально несколько минут назад доставили на лодке».

Хотя морской язык вполне может быть и мороженым — никто никакой разницы не почувствует. Клиент все равно будет уверен, что рыба свежая и великолепная. Ведь он платит за историю. А если история рассказана хорошо, с воображением, но и достаточно убедительно, то есть с определенной долей субъективности и украшательства, то она любому клиенту покажется достоверной. Ему, собственно, только это и нужно — минимум достоверности.

Когда называешь блюдо в чью-либо честь, твоя главная цель — создать такую историю, которая заставила бы даже американского шоумена Финеаса Барнума[80] умирать от профессиональной зависти. А ведь он не имел себе равных среди промоутеров, нераскаявшихся лжецов и публичных мечтателей — то есть обладал душой истинного шеф-повара.

Но следует учесть, что существуют определенные, и весьма серьезные соображения, которые необходимо принимать во внимание, если вы решились сделать столь ответственный шаг.

Во-первых, не всем нравится, когда в их честь называют кушанья. Карпаччо, например, получило свое название в честь Витторе Карпаччо[81] из-за поразительного сходства цвета тонко нарезанных

ломтиков сырой говядины с теми яркими оттенками красного, которыми так славятся картины этого художника. Впрочем, к тому времени, как данное кушанье получило название «карпаччо», сам Карпаччо был уже мертв, так что для него это никакого значения не имело.

С другой стороны, знаменитый десерт — блинчики Crêpes Suzette — получился совершенно случайно, причем случайность эта имела интернациональную окраску. Создание блинчиков «креп-сюзетт» приписывают четырнадцатилетнему помощнику официанта Анри Шарпантье, которому поручили подогреть десерт для короля Эдуарда VII, в те времена еще принца Уэльского, и его спутницы du jour[82] Сюзетты. Вот что этот бывший помощник официанта пишет в своих мемуарах «Жизнь à la Henri»:[83] «Совершенно случайно, когда я подогревал пропитанные коньяком блинчики на спиртовке, коньяк вспыхнул. Я уж решил, что десерт пропал, но принц и его друзья ждали, и я никак не мог начать все сначала. Я незаметно попробовал кушанье. И нашел, что в нем звучит одна из самых совершенных и сладостных мелодий вкуса и аромата, какие только существуют на свете…»

Полная чушь!

Далее Шарпантье утверждает, что в этот момент решил назвать необычный десерт в честь принца Уэльского, что, учитывая абсолютно женский характер этих сладких блинчиков, было бы по меньшей мере неблагоразумно. Да мальчика попросту тут же уволили бы! Однако Шарпантье всю историю разворачивает в другом направлении — в свою пользу:

«„А не хотите ли вы, — сказал мне Его Высочество, принц Уэльский, — переменить название на Crêpes Suzette“?

Так родился и обрел собственное имя этот десерт, один лишь вкус которого, как мне кажется, способен превратить каннибала в цивилизованного джентльмена. А на следующий день я получил в подарок от принца Уэльского кольцо с драгоценным камнем, шляпу и трость».

Очень милая история, не правда ли? Особенно мне нравится обещание того, что этот десерт «способен превратить каннибала в цивилизованного джентльмена». Каков фанфарон! Неужели вы ни разу не слышали, как

эту историю рассказывают и пересказывают официанты всего мира? Но я все же сомневаюсь, что она правдива. Это случилось в 1895 году здесь, в Монте-Карло, в «Кафе де Пари». А я по опыту знаю: «Кафе де Пари» — отнюдь не то заведение, где помощнику официанта позволят обслуживать принца или князя.

Впрочем, это неважно. Десерт «креп-сюзетт», возможно, не переживет ни Сюзетту, ни меня самого.

Как всегда, самое важное — это ингредиенты. И хотя мой дорогой Берти очень любил всевозможные блинчики с начинкой, ассоциировать его имя с таким типично дамским творением, как сладкие блинчики, было бы нехорошо. Также можно ошибиться, если ингредиенты того или иного блюда слишком скромны. Например, король Георг V[84] очень любил американский сливочный сыр из Филадельфии, но нельзя же создать блюдо из одного сливочного сыра и назвать его в честь короля, верно? Это было бы оскорбительно. Так что можно попросту переменить название сыра. Сказать, что его привозят с какого-то далекого острова близ берегов Исландии — все равно туда никто не ездит и не собирается ездить. Тогда этот сыр может показаться кушаньем весьма экзотическим.

Вы просто удивитесь тому, как много названий можно дать порой самому скромному ингредиенту; удивит вас и то, как много можно просить за кушанье, включающее данный ингредиент после обретения им правильного названия.

Основа нашей профессии — это на две четверти умение или мастерство, на одну четверть правильно подобранные ингредиенты и на одну четверть legerdemain — то есть «легкая рука». Хотя англичане не совсем точно называют это «ловкостью рук» или даже «мошенничеством, жонглерством». Если вы этого не поймете, вам на кухне делать нечего.

Меня однажды спросили, что я думаю о самоубийстве знаменитого кулинара Франсуа Вателя, который бросился на собственную шпагу, потому что в замок Шантийи вовремя не доставили нужное количество рыбы — морского языка, — необходимое для подготовки к банкету в честь Людовика XIV. По рассказам, туда прибыли две тысячи голодных гостей. Да, это была, безусловно, серьезная проблема. Однако же тот день стал для Вателя не только днем его падения, но

и днем его величайшей славы. Ибо именно в тот день он создал свой знаменитый crème chantilly — тот самый крем «шантийи», который теперь во всем мире используют при выпечке эклеров, пышек и прочих кондитерских изделий. Поражение — и тут же триумф. Но он тем не менее покончил самоубийством.

И что любой здравомыслящий человек может подумать о столь греховном и неопрятном поступке?

Он может лишь прийти к заключению, что Ватель был по-настоящему великим шефом. И не понимал, что значит «ловкость рук» или, если угодно, «легкая рука». Я вот, например, являюсь настоящим мастером legerde-main. Нет рыбы? Не проблема. Используя нежную белую грудку цыпленка — желательно совсем юного, — я много раз готовил прекрасное «филе морского языка».

Это очень просто. Растолочь белое куриное мясо пестиком, добавить хлебную крошку, свежие сливки, яичные белки и соль и протереть через мелкоячеистое сито. Затем слепить убедительной формы «филе», окунуть его во взбитое яйцо, обвалять в хлебной крошке, поджарить до золотистой корочки в прозрачном масле, а затем подать с анчоусным маслом, дополнительно сдобренным паприкой, и украсить ломтиком трюфеля; можно также слегка полить сливочным маслом и куриным жиром. Называется Filets de Soles Monseigneur, филе морского языка «Монсиньор». И никто ни разу не заметил, что это не рыба.

Точно так же можно взять и упомянутый сливочный сыр из Филадельфии, назвать его, скажем, «fromage frais»,[85] или «specialité fromagère»,[86] или «fromage à la crème»,[87] и сказать, что его прислал некий французский патриот, владелец крошечной фермы на побережье Исландии, который каждое утро во время дойки поет своим коровам «Марсельезу»: «Вперед, сыны отчизны милой, час нашей славы наступил…» Разве смогут клиенты устоять?

Еще один отличный пример — «Jesus de Lyon» (или «Jesus de Morteau», как его называют во Франш-Конте); это колбаса, но в оболочке не из кишок, а из бычьей мошонки, отчего она имеет форму груши, благодаря чему ее считают чем-то похожей на спеленутого младенца Христа. Из уважения к Христу жители Морто пишут вместо «Jesus» просто «Jesu». Это изделие они обычно коптят. Кстати, Иисус вообще весьма популярен у

моих соотечественников; в его честь названо множество различных колбасных изделий в таких районах Франции, как Баск и Савойя. Однако же, поскольку Христос — еврей и родился в такой стране, культура которой не допускает в своей кулинарии приготовление свинины, то я весьма сомневаюсь, что он одобрил бы использование его имени для названий всевозможных saucissons. Однако и это тоже никакого значения не имеет. Все подобные колбасные изделия прямо-таки улетают с прилавков, особенно в Пасху.

Чувство вины порой прямо-таки чудеса творит в отношении аппетита.

Глава 19

В первые годы их брака Дельфина взяла привычку рассказывать незнакомым людям, что ее маленькие сыновья на самом деле — принцы. И ее можно было понять. Лето она, Эскофье и их мальчики, Поль и Даниэль, проводили в Швейцарии, а на зимний курортный сезон возвращались в Монте-Карло. Каждый год Дельфина встречалась с одними и теми же дамами, матерями семейств, причем семейств весьма высокопоставленных и привилегированных. И когда они начинали ее расспрашивать, она была просто вынуждена придумать что-нибудь этакое. Не могла же она просто объявить им, что ее муж — повар.

Летом в Люцерне, в отеле «Насьональ» — это был настоящий замок на берегу озера, окруженного буйной растительностью, — Дельфина с детьми целыми днями купались, или гуляли по заросшим цветами горным склонам, или ходили за покупками на рыночную площадь, где всегда можно было встретить и звезд кино, и особ королевской крови. Выглядели все трое очень здоровыми и загорелыми.

А ночью, когда мальчики засыпали, Эскофье приносил Дельфине «подарочки», которые они вместе съедали на крошечном балконе, выходившем на залитое лунным светом озеро. И каждый такой «подарочек» был настоящим сокровищем кулинарного искусства. Например, дивное блюдо Filets de Soles cardinal представляло собой нежнейший мусс из морского языка и мерлана, которым Эскофье наполнял панцири речных раков, с соусом из сливок, коньяка и раковых шеек; а Noisettes d'Agneau, маленькие рулетики из баранины с артишоками с соусом бешамель, обладали особым ароматом благодаря добавленной в соус мадере. За поздним ужином Дельфина и Эскофье строили планы о тех книгах, которые напишут вместе, — вот только на это времени у них так и не хватило, — и о том, какой чудесный отпуск они когда-нибудь проведут вдвоем, — однако они так никогда и не смогли такой отпуск себе устроить.

Зимой, вернувшись в Монте-Карло, Эскофье вставал на рассвете, целовал спящую жену и детей, варил себе полный кофейник крепкого кофе, пешком шел от виллы «Фернан» до «Гранд-Отеля» и там решал, что будет на обед у королевы Виктории; а вечером, когда мальчики уже спали и ресторан был закрыт, он встречался с Дельфиной в казино, чтобы выпить, а порой и поужинать в отдельном кабинете в обществе самого принца Уэльского Эдуарда.

И это была, разумеется, жизнь никакого не повара.

Так что тема Лондона оказалась для Дельфины совершенно неожиданной.

— А почему ты не можешь просто поехать туда на летний сезон?

— Ритц говорит, что мы там будем истинными посланниками Франции.

— Мы там будем совершенно несчастны.

— Но Ритц — гений.

— Твой Ритц — сумасшедший. Одержимый перфекционист. И он тоже будет там несчастен. Все мы будем чувствовать себя там отверженными. Этот Лондон битком набит англичанами!

— Но тебе же нравится королева. И принц.

— Эти двое в наименьшей степени англичане из всех своих соотечественников.

— Эшенар тоже согласился с нами поехать.

— Эшенар готов покинуть Монте-Карло и «Гранд» и уехать вместе с тобой?

— Да, он будет там метрдотелем. Он хорошо знает Лондон.

— Значит, и он тоже будет несчастлив.

— Если ты меня любишь, ты поедешь.

— Если ты меня любишь, ты не поедешь.

Но у Эскофье попросту не было выбора. Никогда еще в мире не было такого великолепного отеля, как «Савой». Его владельцем был знаменитый режиссер и продюсер Ричард Д'Ойли Карт, а сам отель был построен благодаря успехам его друзей Гилберта и Салливана,[88] и особенно их комической оперы «Микадо». К тому же «Савой» был и самым современным отелем в мире.

Если предшественник «Савоя» среди самых дорогих отелей Лондона освещался исключительно газовым светом и мог предложить только четыре общие ванные комнаты на пятьсот номеров и ни одной для своего ресторана, то «Савой» обеспечивал постояльцев не только электрическим освещением, но и телефоном, и роскошными, отделанными мрамором ванными комнатами в каждом номере, и кранами с горячей и холодной водой.

А вот еда в ресторане отеля «Савой» была просто ужасной, так что богатые клиенты останавливались там неохотно, и когда отель оказался на грани банкротства, Ритцу предоставили там полный карт-бланш. И первое, что он сделал, — уволил почти весь обслуживающий персонал. Кстати, этой «незначительной подробностью» он как раз и позабыл поделиться с Эскофье.

В Лондон Эскофье прибыл в воскресенье.

— Подъезжайте к тому входу, что с улицы Странд, но не пытайтесь въехать во двор, там очень крутой подъем, — сказал Эскофье кебмену в полном соответствии с теми указаниями, которые получил от Ритца. Но, к сожалению, кебмен не понимал по-французски и, во-первых, ехал слишком быстро, а во-вторых, все-таки въехал во двор. Его лошадь поскользнулась и упала уже на последних десяти ярдах. Эскофье сильно ударился головой, а его чемоданы разлетелись по всему двору. Разумеется, извозчик потребовал внушительных чаевых.

В общем, начиналось все как-то не слишком благоприятно.

К тому же день был пасмурный, промозглый. От холода у Эскофье уже ныли все кости, да к тому же сильно болела набитая на голове шишка. И чемоданов он привез с собой слишком много, однако никакого швейцара, ждущего у дверей, он что-то не заметил. Отель казался заброшенным. И куда-то подевался Ритц, который прекрасно знал, когда должен прибыть Эскофье, и обещал его встретить. Ритца нигде невозможно было найти, а вот месье Эшенар оказался на месте; он сидел в вестибюле и выглядел весьма бледным.

— Тут сложилась весьма неприятная ситуация, — сказал он Эскофье и проводил его в новую кухню отеля.

Да, в этой кухне, самой современной в мире, действительно имелось и электричество, и собственный ледник, и широкие окна, впускавшие в помещение достаточно воздуха и света, и водопровод с горячей и холодной водой, но все это было разрушено. Кухня буквально лежала в руинах. Служащие отеля во главе с управляющим, весьма недовольные своим увольнением, страшно отомстили Ритцу. На кухне были разбиты все окна, и вороны, пробравшись внутрь, лакомились перепелиными яйцами и утиной печенкой; черные скворцы шипели и пели спьяну, наевшись подгнившей вишни и перезрелых слив. Бродячие собаки бегали по всем помещениям и, точно волки, прогрызали стенки клеток с курами, впрочем, самим курам, давно уже передушенным собаками, это было безразлично.

Были перебиты все бокалы, стаканы, тарелки и салатницы. Кухонные плиты разобраны и свалены в кучу. У всех духовок отсутствовали дверцы. Полы были буквально залиты молоком и сливками. Лобстеры и лангустины были брошены умирать на грудах протухшей рыбы. В печах на сгоревшем коксе лежали обуглившиеся телячьи ноги и говяжья грудинка, но ни дров, ни угля нигде не осталось ни крошки. Не было даже поваренной соли.

— Сегодня воскресенье, — уныло сообщил Эшенар. — А в воскресенье в Англии закрыты все магазины. Так что купить

ничего невозможно.

Согласно расписанию, завтра утром они должны были подать постояльцам завтрак.

— А где Ритц?

— Он сказал, что во всем мире у него осталась только одна надежда — это ты. Он сейчас наверху. Они с женой устраиваются.

Эскофье, Эшенар и горстка тех служащих, которые не были уволены Ритцем, работали всю ночь. Луи Пейре, старый друг, служивший шеф-поваром в отеле «Чаринг-Кросс» на той же улице Странд, был болен, но его подняли с постели, и он, разумеется, с радостью помог: обеспечил Эскофье необходимым количеством продуктов и кухонного оборудования, чтобы «Савой» мог с утра вновь обслуживать своих клиентов.

«Англичане — очень хороший народ, — писал позднее Эскофье Дельфине. — Гостеприимный, отзывчивый».

Но она ему не отвечала.

И наутро в «Савое» — о, чудо! — подали традиционный английский завтрак. Полный завтрак — с яйцами-пашот, с поджаристой картошечкой, с кровяным пудингом, с колбасой и розовым беконом, с печеными бобами, грибами и жареными помидорами. Естественно, подали и традиционные тосты — жареный хлеб с лимонным творогом и черносмородиновым джемом. Из испанских апельсинов-корольков был выжат свежий сок.

Все это было, конечно, очень мило, но совсем не такой завтрак предполагал подать Эскофье. Ведь на столах не было ни круассанов, ни бриошей. И сыра тоже не было. А из фруктов — лишь этот апельсиновый сок. Café au lait[89] также не предлагали, а подали чай с молоком. И все же это был, безусловно, реальный успех. Но сам Эскофье отлично понимал: если «Савой» намерен завоевать английскую элиту, в его ресторане никак нельзя предлагать то же самое, что любой может съесть в ресторане отеля «Чаринг-Кросс».

А в то, свое самое первое утро в «Савое» Эскофье прохаживался по ресторану, останавливаясь у тех столиков, на которые ему указал старый друг Эшенар, раскланивался и целовал дамам ручки. Он не говорил по-английски, но очень многие заговаривали с ним, так что ему приходилось отвечать по-французски, и хотя его собеседники не понимали ни слова из того, что он говорил, все находили нового шефа чрезвычайно остроумным.

«Prix-fixe»,[90] — думал Эскофье.

У себя в «Гранде» они с Эшенаром давно уже поняли: клиенты-англичане говорят по-французски недостаточно хорошо,

чтобы заказать что-то без посторонней помощи. Некоторые этого даже стеснялись. Вот и теперь, бродя по обеденному залу «Савоя», Эскофье понимал: если в меню большая часть блюд будет предложена по твердой цене да еще и à la carte, у него будут попросту развязаны руки, и он сможет ставить такие кулинарные эксперименты, которые англичане встретят с восторгом. О новых блюдах не нужно будет даже объявлять заранее.

— Каждое новое меню будет представлять собой некую авантюру, — говорил он Эшенару. И это действительно оказалось так.

Стенные панели, расписанные Уистлером,[91] розовые шелковые бра на стенах, клиенты в крахмальных сорочках, надушенные элегантные дамы в вечерних платьях — все это чрезвычайно вдохновляло Эскофье. Он долгие часы проводил на кухне, созидая одно гениальное блюдо за другим и полируя свои кушанья, точно драгоценные камни: Filets de Sole Coquelin;[92] Homard au Feux Eternels;[93] Volaille à la Derby;[94] Chaud-Froid Jeannette,[95] получившее свое название в честь экспедиции на Северный полюс судна «Жанетта»; а для принца Уэльского, «дорогого Берти», он создал Cuisses de Nymphe Aurore,[96] имевшее и куда менее поэтичное название «лягушачьи окорочка» (хотя и это тоже, конечно, были cuisses, потому что именно таково значение этого слова, однако Эскофье довольно часто приходилось быстро намекать, что Nymphe Aurore вовсе не означает «лягушка»).

Когда официант в белом галстуке, держа в руках блюдо, накрытое серебряным куполом, представил Tournedos Rossini, идеальной формы крошечные рулетики, украшенные тоненькой пластинкой фуа-гра и соусом из перигёрских трюфелей и мадеры, — блюдо, которое Эскофье назвал в честь знаменитого итальянского композитора Россини, — то об этом писали все газеты на свете. Элегантный и весьма корпулентный Россини, которого вкусная еда влекла, пожалуй, куда больше музыки, говорил — и эти его слова очень часто цитировали: «Я не знаю более приятного занятия, чем еда. Аппетит для желудка — все равно что любовь для сердца». Он запросто мог съесть подряд двадцать порций одного и того же блюда. Вскоре в Шотландии перестало хватать мясного скота, столь велики стали запросы публики.

«Фантазия, безусловно, неплохо продается!» — говорил Эскофье.

И действительно — для клиента «Савоя» не было ничего невозможного. Если клиент желал пообедать в японском садике, это осуществлялось благодаря полной перепланировке двора. Для

зелено-белого банкета фруктовые деревья, на которых еще висели фрукты, специально подрезали так, чтобы их можно было превратить в столы с прозрачными стеклянными столешницами; и точно так же были устроены стулья, под каждым из которых был изящно обстриженный куст. А когда одному миллионеру захотелось пообедать в Венеции, сад затопили и расставили столики на берегах импровизированного «канала», по которому плыла гондола, в которой стоял маэстро Карузо,[97] исполняя свои дивные серенады.

На кухне «Савоя» трудилась огромная бригада из пятидесяти человек. Поскольку сам Эскофье учить английский категорически отказывался, а большая часть его команды совсем не знала французского, то они совместно разработали некий язык жестов, знаков и кулинарных подсказок. В этом языке попадались, правда, и отдельные словечки из французского, английского, польского, итальянского и китайского языков.

«Савой» быстро обретал успех, и успех этот все возрастал, но Эскофье тем не менее чувствовал себя очень одиноким, особенно плохо ему было по ночам.

«Прошу тебя, приезжай», — писал он Дельфине. Он и сам сперва пытался ездить в Монте-Карло достаточно часто, хотя бы раз в месяц, но чем дальше, тем труднее ему становилось уезжать — и из дома, и из Лондона.

— Ничего, она приедет! — уверял его Ритц, но Дельфина не приезжала. Мало того, они с Эскофье стали ссориться каждый раз, как он приезжал домой.

— Да я просто больной становлюсь, стоит мне об этом Лондоне подумать! — говорила Дельфина. — Я уже с утра ни есть, ни пить не могу, как только вспомню об этом городе.

— Как может мысль о городе сделать кого-то больным? — удивлялся Эскофье.

— Там нет моря. И люди там какие-то бледные, как тесто.

— Люди там очень добрые. А сам город просто восхитительный.

— В Монте-Карло нет налогов. Тут невозможно просто так потерять свой дом.

— Но содержать два дома слишком накладно!

Через некоторое время Эскофье догадался: скорее всего, жена не хочет ехать в Англию из-за Сары. Сара Бернар тогда очень много времени проводила в Лондоне, и если они встретятся, может возникнуть довольно неловкая ситуация. Дельфина знала, что Эскофье и Сара когда-то были любовниками, и ей было, безусловно, неприятно то, что и все эти годы они оставались

близки. И действительно, когда Эскофье пытался защитить Сару от обвинений в аморальности, это каждый раз вызывало у его жены одно лишь раздражение.

— Но она родила ребенка, не имея мужа!

— Зато она обожает своего сына и с нежностью о нем заботится, как, впрочем, и о своей матери, и о младшей сестре.

— Но она носит мужскую одежду!

— Она мне однажды сказала: «Я настолько естественна, что предпочитаю быть в мире и со своей совестью, и с Господом Богом», — ответил на это Эскофье.

— Ну, знаешь, если нужно объяснять людям, какая ты естественная, что же тут естественного?

Собственно, и прежде, еще до того, как Эскофье уехал и стал работать в «Савое», Сара была в их отношениях настоящим камнем преткновения. Когда международная пресса обвинила Бернар в том, что она устраивала оргии во время своего тура по Америке — в частности, имелся в виду чисто мужской ужин, организованный в «Дельмонико» издателем газеты «Нью-Йорк Геральд», — Дельфина назвала это «работой на публику» и «саморекламой», облегчающей продажу билетов на спектакли. Эскофье все эти слухи казались весьма туманными и запутанными.

— Все светские женщины вернули свои билеты в кассу. Но Сара никогда не стала бы компрометировать свое искусство подобной «работой на публику», как ты выражаешься.

— Нарушение общественных законов — вот ее главное искусство!

— А разве нарушение общественных законов — это не одна из форм поэтического самовыражения?

После этого Дельфина целую неделю с ним не разговаривала.

И все же, когда Сара вышла замуж за Аристида Дамала, Дельфина, похоже, немного смягчилась и стала лучше относиться к сопернице. Пресса изобиловала фотографиями молодых супругов.

— Они выглядят счастливыми, — говорила Дельфина. — Верно?

И Эскофье приходилось соглашаться. Дамала был прекрасен, как ангел, и на двенадцать лет моложе Сары. Дипломат, ставший актером. «Этот древнегреческий бог — поистине мужчина моей мечты», — заявила Сара, и все это высказывание цитировали.

— Возможно, ее устраивает быть мадам Дамала.

К несчастью, Дамала оказался наркоманом-морфинистом, и вскоре пресса уже начала всячески цепляться к знаменитой паре, а один журнал даже опубликовал карикатуру на Бернар: актриса

держала Дамала как марионетку, управляя его руками и ногами.

«Я превратила его в монстра, — говорила она позднее Эскофье. — Он так хотел, чтобы я взяла его фамилию и стала мадам Дамала. Но я не смогла себя пересилить, а он не смог перенести моего отказа».

Через три недели после их свадьбы Дамала куда-то исчез и через несколько дней объявился в Брюсселе в обществе какой-то девицы, первой из множества проституток и любовниц, с которыми Саре Бернар пришлось впоследствии делить мужа. А газеты старательно и любовно описывали все похождения Дамала и все его измены. Когда у него от другой актрисы родился ребенок — это была третьестепенная актрисулька, игравшая исключительно мелкие, проходные роли, ибо основная ее «роль» заключалась в том, чтобы без перебоев снабжать Дамала героином, — Сара пригрозила утопить младенца в Сене.

С появлением каждого нового кричащего заголовка в газетах Дельфина вела себя все тише и все реже критиковала Сару. И правда, трудно было упрекнуть в чем-то эту актрису как жену. Даже после того, как они с Дамала официально развелись, Сара несколько раз принимала мужа обратно. Она ставила спектакли специально для него и играла в них вместе с ним, она купила ему театр и даже порой отказывалась от выступлений, не оставляя попыток вынянчить его, вернуть к здоровому образу жизни.

Но под конец Дамала уже ничто не могло спасти.

За несколько месяцев до того, как Эскофье перебрался в Лондон, Дамала был найден мертвым. Он умер от передозировки морфина и кокаина.

Когда у Сары спросили, что она по этому поводу думает, она сказала: «Что ж, тем лучше», пояснив, что отныне ее супруг наконец-то избавлен от столь жалкого существования. Но таким был лишь ее публичный ответ. А втайне она официально сменила фамилию на Дамала, как того хотел когда-то ее Аристид, и больше года носила траур.

— Возможно, любовь и есть самый страшный наркотик на свете, — сказал жене Эскофье.

И это было именно то, чего Дельфина боялась более всего: полной капитуляции перед этим «наркотиком». Именно поэтому она и не могла заставить себя поехать к мужу в Лондон. Она пыталась объяснить это ему, но он, похоже, не понимал. В Монте-Карло у нее был дом — полная чаша; там вместе с нею жила вся ее семья — не только ее собственные дети, но и ее сестры со своими семьями, а также ее мать и тетки. Там она чувствовала себя частью чего-то большего — она управляла всей этой просторной виллой «Фернан», где все и каждый зависели от нее.

Где все крутилось вокруг нее. Где у нее был собственный мир, ею самой и созданный.

— Я никого в Лондоне не знаю, кроме тебя.

— А тебе нужен кто-то еще?

— Я сама прежде всего.

Через некоторое время Эскофье обнаружил, что почти перестал есть. Глядя на тарелку со сладкими розовыми креветками, или с телячьими ребрышками в черносмородиновом соусе, или даже с куском простой жареной утки, он думал: «Я подожду, когда приедет Дельфина». Даже во время воскресных обедов с Ритцем, его женой Мари и их детьми Эскофье замечал, что ест крайне мало и думает лишь о том, как замечательно будет, когда приедет Дельфина с сыновьями, и как прекрасно тогда обе семьи смогут вместе проводить воскресные дни, пируя под каштанами.

Под конец первого года пребывания Эскофье в Лондоне туда приехала Сара — по-прежнему в трауре, — чтобы «присматривать», как она выразилась, за переводом на английский язык пьесы Викторьена Сарду[98] «Федора».

Сара и Эскофье устроились за столиком в глубине так называемого американского бара в «Савое». Для него это было время как раз между только что закончившимся обслуживанием ланча и подготовкой к обеду. Она пила шампанское. Он посматривал на часы.

— Эта пьеса о принцессе, — рассказывала ему Сара, — которая носит такую особую шляпу. Мужскую. Идеальная роль для меня, не правда ли? Уверяю тебя, стоит мне надеть эту новую шляпу — она называется «федора», — и она тут же войдет в моду.

— Разумеется, — сказал он.

— «Разумеется»? И это все, что ты можешь сказать?

— Ты очень мило выглядишь в любой шляпе.

— И я, разумеется, принцесса?

— Разумеется.

Эскофье показался ей слишком худым, слишком сильно поседевшим и слишком усталым.

И она, наклонившись над столом, приподняла свою черную вуаль и поцеловала ему руку.

— Я ведь не потеряю и тебя? Нет? Мне этого не вынести.

И одинокая слезинка скатилась по ее щеке прямо Эскофье на ладонь — на линию жизни.

Он рассказал ей о колебаниях Дельфины и признался:

— Я никогда еще не чувствовал себя таким одиноким.

На следующий же день Сара со всем своим окружением переехала в «Савой», и с тех пор этот отель стал для нее

лондонским домом.

— В конце концов, мы ведь друзья, верно?

— Да, конечно, мы с тобой друзья, — подтвердил он, и это, как ни странно, и удивило, и успокоило его. Сперва ему, конечно, хотелось вовсе не дружбы с нею, но с течением лет он действительно стал обретать в дружбе с Сарой некое убежище. Ему казалось, что Сара никогда не бывает слишком далеко от него, а теперь она и вовсе стала частью его повседневной жизни. Каждый вечер, когда она возвращалась из театра, Эскофье приносил ей какую-нибудь кулинарную диковинку, что-нибудь чрезвычайно пикантное, или очень вкусное, или какие-то сласти, а потом они подолгу сидели в ее апартаментах и смотрели на раскинувшийся внизу Лондон; иногда разговаривали, иногда занимались любовью, но по большей части просто сидели рядом. Они были вместе. И между ними царил мир. И это чрезвычайно успокаивало Эскофье. Успокаивало их обоих.

Так что история с Розой Льюис оказалась абсолютно непредвиденной.

Еще до того, как Эскофье познакомился с Розой, он уже знал о ней все; да о ней знал весь Лондон. Она была его конкуренткой. Когда леди Рэндольф Черчилль приняла Розу на службу, принц Уэльский, который решил за ней шпионить, заметил, как она пьет шампанское, и, ошибочно приняв ее за гостью и любительницу поразвлечься, поцеловал ее. Когда ему сообщили, что он только что поцеловал повариху, он не удивился и пояснил, что она, безусловно, заслужила поцелуй, приготовив такой чудесный обед.

«Она, правда, куда больше старалась, готовя капусту, чем цыпленка».

Но, в конце концов, у будущего короля Англии и вкусы были чисто английские.

Разумеется, как это всегда и бывало, «дорогому Берти» одного поцелуя оказалось недостаточно. Слухи распространялись стремительно. Эскофье был заинтригован. Да и как было удержаться, если каждый день точно в одно и то же время он, возвращаясь из церкви и проходя через парк, встречал Розу. Ее невозможно было спутать ни с кем. Ее волосы пылали, точно объятые пламенем; ее смех звучал резко, как выстрел. Она шла через парк в своем белом поварском одеянии — высоком белом колпаке, накрахмаленном белом платье и высоких, со шнуровкой «поварских ботинках» из мягкого черного шевро — и в сопровождении целой толпы точно так же одетых помощников, которые тащились за нею, точно выводок утят за матерью-уткой. И в конце этой вереницы всегда была та, которая, как представлялось Эскофье, исполняла в ее команде роль младшего

шефа или даже ассистентки, — очень молодая женщина, тащившая за собой маленького черного скотчтерьера.

— Добрый день, мистер Эскофье, — по-английски приветствовала его Роза, хотя порой она говорила с ним и по-французски — во всяком случае, он полагал, что это французский язык. Однако ее кокни был поистине неистребим, так что, даже когда Роза говорила по-французски, Эскофье с трудом ее понимал.

— У вас на кухне женщины имеются? — спросила она.

— Они у меня везде имеются, — ответил он.

И был страшно доволен тем, что она смутилась.

И вот в одно прекрасное раннее утро Роза появилась на кухне «Савоя». Она была в своих знаменитых черных ботинках, но в целом одета отнюдь не для готовки — в белом шелковом платье и большой черной шляпе, украшенной белыми шелковыми лилиями и черно-белыми лентами. Надетая поверх ее рыжей гривы, эта шляпа производила сногсшибательное впечатление. В шляпе и черных «поварских» ботинках на платформе она казалась очень высокой, этакая викторианская версия Марии-Антуанетты. [99]

И все же никто ее не замечал.

На кухне было жарко и шумно. Как раз в этот момент вломилось целое русское семейство — и эти огромные мужчины с говяжьими боками на плечах чуть не сбили Розу с ног. Торговцы рыбой, притащившие огромные корзины с лобстерами, бесцельно щелкавшими в воздухе могучими клешнями цвета красного дерева, орали: «С дороги!» — и отталкивали Розу. Тут повсюду были только мужчины: одни несли бамбуковые клетки с пронзительно верещавшими певчими птицами, другие — целые букеты сырокопченых колбас. И жара стояла такая, что аккуратно завитые волосы Розы начали распрямляться, а потом и вовсе уныло повисли.

Кухня представляла собой несколько помещений, размещенных на двух этажах. На верхнем, собственно, и происходило основное действо. Там был длинный, выложенный плитками арочный проход, а за ним виднелся казавшийся бесконечным стол со стальной столешницей. Над столом на стене печатными буквами было написано: Entreés; Legumes; Grillades; Poisson.[100] Небольшая армия официантов в безупречно белых фартуках, надетых поверх смокингов, склоняясь над этим бесконечным прилавком, негромко спрашивали у шефов, что сегодня будет предложено клиентам, и старательно все записывали.

За спинами шефов в самом чреве кухни над десятками плит, решеток для жаренья и духовок, а также над сверкавшими чистотой кухонными столами висели на стойках сотни серебряных кастрюль и медных сковород. Плиты топились дровами и коксом; пламя в них так и ревело. В просторной, выложенной белой плиткой комнате над ревущим огнем медленно вращалась на вертеле только что ощипанная дичь — индюки, гуси, фазаны и утки. Целые бараньи бока под ловкими ударами мясницких ножей превращались в мелкие «чопсы» — нежные ребрышки для жарки. Отдельная команда поваров занималась подготовкой говядины и зайчатины. Еще одна — исключительно овощами; они непрерывно чистили и резали морковь, картошку, мощные клубни брюквы и мелкую розовую свеклу. Следующая команда обрабатывала грибы: лесные грибы очищали от земли металлической щеткой, а трюфели обмывали в бренди и аккуратно вытирали досуха. Эскофье нигде видно не было.

На нижнем этаже кухни было гораздо холоднее; здесь находились ледники. Роза никогда прежде не видела столько льда. В центре этого помещения стоял стол, а на нем, обложенные льдом, были горой навалены неощипанные куропатки, вальдшнепы и перепела. В ящиках со льдом хранилась свежая рыба — серый морской язык, шотландский лосось и скат, — а также рыба, уже обваренная или обжаренная, начиненная трюфелями и залитая янтарным желе. На отдельном столе и тоже на льду стояли подносы с птифурами и pâté de fruits.[101] А в углу трое мужчин, одетые, как в разгар зимних холодов, вырезали из огромных ледяных глыб лютни, птиц и даже скульптуру какой-то греческой женщины в полный рост. Рядом с ними еще двое мужчин мастерили из сахарных нитей розовые розы и корзинки.

«Вот я чего хочу, — думала Роза. — Вот какой должна быть моя кухня».

— Он на подъездной аллее, — сказал ей какой-то мальчишка, пробегая мимо с полным подносом всевозможных пирожков и паштетов. И Роза через боковую дверцу вышла прямо на ярко освещенную улицу, сразу угодив в густой суп лондонской толпы. На подъездной аллее выстроилась целая вереница повозок, на которых привезли разнообразные мясные продукты, бараньи ноги, битую птицу и свежую рыбу, которая еще била хвостом. Роза заметила также широкую и глубокую телегу, уставленную маленькими и большими бочонками: на одних было написано «уксус», на других — «вино». Нервные усталые лошади брыкались, когда она проходила мимо.

В самом конце этой вереницы Роза и обнаружила Эскофье в

безупречно белом одеянии шеф-повара. Он, стоя на ветхой деревянной тележке, помогал двум монахиням грузить туда коробки с едой. Возница был слишком дряхл, чтобы им помогать, а лошадь казалась даже еще более старой, чем возница. Заметив Розу, Эскофье перестал работать. Монахини тоже уставились на нее.

— Вот уж никак не могла себе представить, что единственные женщины у вас на кухне — это монахини, — сказала Роза.

— Мы здесь только ради Gala Nights,[102] — сказали монашки.

— Как это вызывающе звучит!

Эскофье спрыгнул с повозки на землю и пояснил:

— Это их так пенсионеры прозвали. Для них это действительно ночные пиры.

— Мы в святой обители не можем себе позволить покупать для них мясо. Если бы не месье Эскофье, нам не на что было бы и овес для нашей лошадки купить. Вот он и включил нас в меню, — сказала Розе послушница. — «Плов с перепелами à la „Сестрички бедняков“» — это он в нашу честь такое блюдо создал. Так что мы теперь знамениты.

Мать настоятельница неодобрительно посмотрела на послушницу:

— Слава — отнюдь не добродетель, сестра.

— А у нас, в ресторанном деле, это самая настоящая добродетель, — засмеялась Роза. — А что это за «ночные пиры»?

— Ну, разумеется, когда нам наконец удается поесть мяса.

Эскофье открыл один ящик. Он был полон крошечных перепелиных тушек, обглоданных почти полностью; нетронутыми остались только ножки.

Роза взяла одну перепелку в руки и рассмеялась.

— Значит, если члены нашего идеально правильного общества обгложут эту птичку не полностью, добрые сестры из монастыря сумеют накормить неимущих? — Она сказала это по-французски, но с сильным привкусом кокни. — И каков же рецепт такого блюда?

— Он украден у русских.

— Наверное, оказался единственно подходящим.

— Все очень просто: посыпать птичье мясо специями, немного покоптить в древесном дыму и положить в плов.

— Я и понятия не имела, до чего вы благородны!

— По-моему, никто не должен оставаться голодным.

Обе монахини расцеловали его, а потом стали целовать ему руки.

— Вы слишком добры, — приговаривала мать настоятельница.

— Погодите. — Эскофье снял с соседней повозки небольшой бочонок вина. — Вот еще всем вашим сестрам. В медицинских целях, разумеется.

Когда дряхлая повозка тронулась в путь, Роза взяла Эскофье под руку. Она была значительно выше его, но он, похоже, ничего не имел против.

— Я могла бы многому у вас научиться, — сказала она.

— На кухне?

— Где вам будет угодно.

— Тогда давайте начнем обучение с кухни.

— Но я одета не для готовки.

— Ничего, мы вас разденем.

Роза надела поварскую куртку Эскофье; она пришлась ей как раз впору. Старшая горничная «Савоя» забрала ее одежду из его апартаментов, отгладила и снова повесила к нему в шкаф. Ничего необычного в подобной просьбе не было: Роза была, в конце концов, одной из женщин Герцога.[103] А все женщины Герцога отнимали у прислуги немало времени.

— Сколько всего тарелок?

— Восемнадцать сотен для ланча и ужина.

— Чтоб мне провалиться!

— Oui.

Во время ланча Роза стояла рядом с Эскофье, глядя, как он внимательно инспектирует каждую тарелку, прежде чем та покинет пределы кухни. Каждое баранье ребрышко, каждое рыбное филе, каждую порцию мусса и заливного — все от соуса до супа и гарнира было подано как полагается.

Но незадолго до конца ланча Ритц вошел в кухню с тарелкой в руке. Эскофье обследовал ее.

— Все идеально.

— Да, идеально, — сказал Ритц. — Но каким-то образом наш гость решил, что Poulets de grains à la Polonaise[104] — это нечто жареное, с картошкой, точнее, с чипсами, хотя наш дорогой месье Эшенар и пытался объяснить ему, как готовится эта Poulet и как важно, чтобы соки печени и птицы смешались и пропитали друг друга.

— И чего же он хочет теперь?

— Он заказал жареный рубец с луком, колбасу и картофельное пюре. Я заверил его, что это прекрасный выбор, великолепная комбинация вкусов. Он очень богат. Как бы нам это для него приготовить?

— Этого мы для него готовить не будем, — отрезал Эскофье.

— Я знаю тут одну забегаловку, — сказала Роза. —

Неподалеку. Рядом со стоянкой кебов.

Ритц поцеловал ей руку.

— Значит, пошлем туда мальчика, — сказал он с облегчением. — Ведь клиент всегда прав. Хотя клиенты бывают страшно невежественны. А порой и поразительно глупы. Но они всегда правы.

В тот же день, но уже ближе к ночи, когда они поднялись в апартаменты Эскофье, он приготовил для Розы горячую ванну. Маленькое помещение мгновенно наполнилось паром. Роза раздевалась неторопливо, ничуть не стесняясь. Скромность явно не принадлежала к числу ее достоинств. Когда она скользнула в воду, Эскофье подал ей бокал «Моэ».

— Ты научишь меня искусству французской кулинарии? — спросила она.

— Конечно.

— Но ведь я женщина.

— Ты не только женщина, ты еще и умна, и совершенно не боишься работы, и достаточно многое умеешь — у тебя есть полное право у меня учиться.

— Но пойдут разговоры.

— Это правда.

Это была самая что ни на есть правда, и оба отлично это понимали. Но в тот момент Эскофье казалось, что возможный скандал вполне стоит риска. Было в Розе нечто, напоминавшее ему о Саре. Разумеется, о куда более юной Саре. И потом, Сара была гораздо красивее, обладала более царственной осанкой и вообще всем своим обликом походила на королеву. Но и у Розы были красивые рыжие волосы, изящная шея и очень светлая, цвета сливочного масла кожа.

«Дорогой Берти» был чрезвычайно предсказуем.

Обнаженное тело Розы на фоне белых мраморных стен и белейшей фарфоровой ванны так и сияло и словно светилось, как далекая луна в безоблачном небе.

«Какая белая у нее кожа, — думал Эскофье. — Какой удивительный оттенок!»

Некая идея, едва успев зародиться, вдруг сразу начала обретать форму. Почти неуловимый образ. Некое вкусовое ощущение. Неясная мысль о маленьком, но изысканном подарке.

Еще утром Эскофье принес наверх огромную корзину, полную белых лепестков роз, белых фиалок и ванильных орхидей, с помощью которых он планировал создать новое кушанье. Pâtissier уже засахарил по его просьбе некоторые из цветов, а также приготовил для него тарелку хрупких меренг, горсть ванильных бобов и свежие сливки. Собственно, Эскофье мечтал создать

новое блюдо для Сары — что-нибудь сладкое, удивительное, способное ее поразить. Сара как раз играла Жанну д'Арк, святую девственницу, семнадцатилетнюю девушку, и эта роль сделала ее поистине знаменитой. Играть Жанну д'Арк сложно в любом возрасте, но для женщины под пятьдесят сыграть ее — тем более так сыграть! — было, казалось бы, почти невозможно.

Эскофье бросил в ваннну горсть лепестков белой розы.

Белая кожа. Белые розы. Сама суть святой Жанны в этих оттенках белого, точно в оттенках невинности.

«Сахарные нити, — думал он. — И ванильный крем, разумеется».

Эскофье пытался решить, нельзя ли ввести во взбитые сливки хотя бы самое малое количество розовой воды, когда Роза сказала:

— Ни один мужчина не дарил мне роз. Украшения — да. Меха. Деньги. Но ведь розы — это совсем другое: каждая из них — это неповторимое чудо. Разве дарят чудеса поварихе!

Эскофье снял с ее колена прилипший лепесток розы и попробовал его на вкус. Хрустящий. Чудесный цветочный аромат. Идеальная нота для крема. Он провел лепестком по губам Розы. Она закрыла глаза.

— Ты можешь вообразить его вкус? — спросил он.

— Пожалуй, слишком похоже на вкус травы. Нужна ваниль, чтобы усилить аромат.

— Отлично!

— Еще бы. Я ведь тоже повариха, в конце концов.

— Non. Ты не повариха. Ты — шеф. Художник.

— Да нет, повариха. Ты, конечно, душка, но все мы — просто элегантные дикари, — возразила она. — Пусть порой и прекрасные, но все-таки дикари.

И Эскофье вдруг ощутил, как что-то бьется у него в груди, точно крылья дикой птицы, которая вскоре выпорхнет оттуда и улетит от него. Роза вышла из теплой воды и завернулась в толстое махровое полотенце. Розовые лепестки прилипли к ее плечам.

— Чем мы теперь займемся?

Перед ним стояла обнаженная молодая женщина, но все это было слишком сложно. Сара, Дельфина: обе они и без того уже сплелись в его мыслях. Роза. Он погладил ее по щеке.

— А теперь я буду тебя учить, — сказал он. — Вот чем мы можем заняться.

И к своему удивлению, увидел, что она, похоже, разочарована.

— Ну что ж, учи меня, — сказала она на безупречном

французском, из которого вдруг совершенно исчез этот ужасный акцент. Она явно играла какую-то роль. Даже полотенцу, якобы нечаянно, позволила упасть на пол. В конце концов, в отсутствии упорства ей отказать было нельзя.

Венера, подумал Эскофье и рассыпал горсть цветов по постели. Он так распределил их на шелковых простынях, чтобы казалось, будто весна застигла их врасплох, и в центр этой россыпи цветов уложил Розу. Глядя на ее длинные рыжие волосы, он все сильней тосковал о Саре — о той Саре, какой она была в дни его молодости. Мелкие фиалки он вплел Розе в водопад ее волос, а орхидеями украсил ей грудь.

И в итоге каждый цветок, каждый лепесток занял свое место. А когда Эскофье закончил, Роза действительно показалась ему не Венерой, поднимающейся из раковины моря, а Сарой в образе Венеры, поднимающейся из садов его юности.

Он смотрел на нее, и ему хотелось плакать.

— Не двигайся, — прошептал он. — Закрой глаза. Отдыхай.

Роза вскоре и впрямь крепко уснула, и снились ей чистые цвета и ароматы. Сперва ей казалось, что она спит в саду, полном роз и фиалок, и это был необычайно глубокий и сладкий сон. Но затем ароматы вокруг нее изменились и, в конце концов, разбудили ее: пахло сливками и ванилью.

Эскофье стоял в своей маленькой кухне по-прежнему в брюках со штрипками и в рубашке с белоснежными манжетами и взбивал сахар в пену.

— Это Baisers de Vierge.

— Vierge? Девственницы?

— Ну да. «Поцелуи Девы».

Под вуалью из сахарных нитей двойные ракушки меренг, заботливо приготовленных pâtissier, были уже наполнены кремом, благоухавшим таитянской ванилью. Меренги с кремом были похожи на две идеальной формы груди, украшенные засахаренными лепестками белых роз и дикими фиалками.

— Это ведь для Сары, верно?

Эскофье покраснел.

Роза обняла его за плечи.

— Ничего, все в порядке. И они прекрасны — это же ясно как день. И я из-за этого не стану любить тебя меньше, дорогуша. Не беспокойся. Со мной ведь такое не впервые случается, знаешь ли.

Но на следующий день, идя к мессе, Эскофье Розу в парке не встретил. Он некоторое время послонялся там, притворяясь, будто любуется няньками, толкающими перед собой детские коляски под золотистым, уже почти осенним небом. Он ждал так

долго, что пропустил и таинство исповеди — перед службой всегда предлагалось исповедаться — и проповедь в виде отрывка из Ветхого Завета или Евангелия и чуть не опоздал на таинство святого причащения. Уже и Господа попросили о заступничестве. Уже и вода превратилась в вино, а хлеб в Его плоть. Когда Эскофье наконец прибыл в собор Святого Павла, вся паства стояла на коленях.

«И не введи нас во искушение…» — слова «Отче наш» громом отозвались в душе Эскофье.

— Но избави нас от лукавого, — сказал он и, преклонив колена, занял свое место у мраморного алтаря. Темные витражи на окнах давали мало света, и ему был плохо виден Иисус на кресте и остальные святые, но Эскофье знал: все они там. Со своими невидящими глазами и зияющими ранами.

У него над головой на позолоченном потолке были изображены демоны и ангелы, глупцы и святые, и этот рай небесный поддерживали легкие, точно парящие, мраморные колонны.

— Аминь.

Пора было переходить к таинству причастия. Ряд за рядом паства заполнила приделы. Королева Виктория. Принц Эдуард. Леди Рэндольф Черчилль и ее странный заикающийся сын Уинстон.[105] Когда скамья Эскофье стала пустеть, он заставил себя не отставать от других; иначе люди заметили бы и стали рассуждать о том, какой смертный грех запятнал его душу. Стали бы судачить, высказывать предположения, все портить.

Роза. Сара. Дельфина.

Нет, скандала Эскофье допустить не мог. Он встал, занял свое место в очереди и помолился о прощении, но понимал: никакого отпущения грехов быть не может. В этом отношении позиция церкви абсолютно ясна. Адюльтер — это смертный грех, он оскверняет божественную природу Христа. Он опоздал и не получил епитимью, и теперь он был нечист.

— Плоть и кровь, — сказал священник и положил ему на язык облатку.

— Святой отец, простите меня, — тихо сказал Эскофье, но тот его не расслышал за ревом органа, громоподобным, как шум крыльев Его ангелов, и звонкими голосами бледных мальчиков в белых одеяниях, исполнявших псалмы и ведущих за собой остальную паству. Псалмы во славу и похвалу тому позолоченному Богу, что живет в просторных залах из холодного мрамора, а не в тех крошечных чудесах, которые такой человек, как Эскофье, творит каждый день.

Облатка растаяла у него на языке. И была, как всегда,

безвкусной.

Глава 20

Эскофье улыбнулся и подал Саре еще один маленький сладкий абрикос. Фрукты были разделены на половинки, сбрызнуты коньяком и сдобрены сахаром и маслом — по одному кружочку на каждую половинку, — а затем запечены, доведены до полной карамелизации и выложены на позолоченную тарелку. Абрикосы были еще теплые, но не горячие; Эскофье украсил их небольшой горкой крема «шантийи», пышного, взбитого с ванилью, а сверху положил еще и крошечный листочек двадцатичетырехкаратного золота.

Эти абрикосы были прелестны, но Сара, если честно, рассчитывала на тарелку куриного супа с лапшой. Ей хотелось чего-нибудь теплого, домашнего, успокаивающего. Она специально позвонила Эскофье в рабочий кабинет и потребовала, чтобы он приготовил ей что-нибудь простое. Но ведь это же, в конце концов, был Эскофье!

— У меня есть новый десерт, я его придумал для тебя. Некий этюд в белых тонах. Крем с ароматом розы. В честь святой Жанны.

— Жанна любила суп, — сказала Сара. — Это известный факт. И во время предсмертной трапезы ей подали суп. Суп — самое подходящее кушанье для святых.

— Но ты же не святая.

Эскофье явно что-то задумал.

С ним вообще трудно было спорить. Белые трюфели, колючие африканские лобстеры, мороженое, сделанное из меда африканских пчел, какое-нибудь невероятной красоты и особой пятнистости перепелиное яичко — все это он дарил ей, как другие мужчины дарят драгоценности.

Но этот день был для нее особенно трудным и каким-то чересчур долгим.

Сара закрыла глаза и медленно жевала абрикос, боясь подавиться. Горло пылало, как в огне. Сегодня по неведомой причине трагедия Жанны накрыла ее с головой. Она испытывала неясное беспокойство и понимала, что не уснет. Ей казалось, что ржавый лунный свет придает ее коже янтарный оттенок. И она все время чувствовала запах дыма и никак не могла от него отвязаться. Ее рыжие волосы, теперь уже крашеные и остриженные совсем коротко, под мальчика, — она оставила всего несколько крупных локонов, — прямо-таки провоняли дымом. Сара несколько раз подряд вымыла голову, но так и не смогла избавиться от запаха дыма и пепла. Наоборот, этот запах только усилился, и теперь дымом пахло все ее тело — руки,

ступни, живот. Нет, спать было решительно невозможно! Жанна не позволит ей отдохнуть. Сара попыталась переключиться на мысли о своих внучатах, которые мирно спали в соседнем номере, но из этого тоже ничего не вышло. Через несколько дней она собиралась уезжать на отдых в Бретань; она попыталась подумать об этом, но не тут-то было: ее повсюду преследовал огонь. Костер.

Вот почему, когда Эскофье постучался к ней, она открыла дверь и, обнаженная, сразу потянулась к нему.

— Такое ощущение, будто мои руки в огне, — пожаловалась она.

— Ты что-нибудь ела?

Он, впрочем, знал, каков будет ответ. Еще до того, как спросил. Так что закутал стройное тело Сары в снятую с постели простыню и стал кормить ее этими золотыми фруктами, как кормят умирающего ребенка, запоминая каждое мгновение, каждый звук, каждый запах. Подрумяненная карамель, кардамоновое масло, которое Сара втирала себе в кожу, аромат розовой воды, которую она добавляла в ванну, — все это Эскофье жадно впитывал, запечатлевая в памяти каждый миг и отчетливо понимая, что это, возможно, их последний вечер вместе.

Дельфина наконец согласилась к нему присоединиться.

Эскофье поцелуями осушал слезы на щеках Сары, а вокруг них спал Лондон. Она сняла с него фрак и жилет. Он позволял ей делать что угодно. И знал: он будет тосковать о каждом дне и часе, проведенном с нею. Он вспоминал, как Сара явилась на чай в знатное общество с ручным хамелеоном на плече, и ящерка свисала с ее шелкового вышитого платья, словно украшенная самоцветами брошь, приколотая к нему золотой цепочкой. Он вспоминал ее нежной любящей бабушкой — безусловно, впрочем, не имеющей возраста, — которая откровенно любуется тем, как ее золотоволосые внучки Симона и Лизиана вместе с сыном Ритца Шарлем набивают себе животы тартинками с вареньем и шоколадом, но сама к угощению даже не прикоснется: поесть ее всегда приходилось заставлять чуть ли не силой.

Он не знал, как сказать ей о приезде Дельфины.

— Ты должна есть, и когда меня нет рядом с тобой, — сказал он.

— Так будь рядом со мной. Поедем в Бретань.

Эскофье медленно поцеловал ее в обе щеки и в шею сзади. Шестнадцать лет. Достаточно долго — особенно когда любишь такого человека, как Сара. Это ведь все равно что любить утреннее небо или океан перед бурей.

— Там будет Моне, — продолжала она уговаривать его.

— В таком случае никаких отговорок. Моне обладает очень

даже неплохим аппетитом для художника!

— Он теперь творит какие-то чудеса с туманом. Он рассказывал, что тот американец, Уистлер, посоветовал ему здесь, в «Савое», один из угловых номеров, ты знал об этом?

— Меня это ничуть не удивляет.

— Так что теперь даже Моне приедет к тебе писать мосты. Эти художники очень любят мосты. И этот ужасный лондонский воздух, этот вечный смог. На самом деле это же никакой не туман. Ужас! Этим воздухом совершенно невозможно дышать, зато его, видимо, можно изобразить.

Абрикосы вернули на щеки Сары румянец. Ничего, найдутся и другие, кто о ней позаботится, — друзья, члены семьи, секретари и помощники. Она всегда жила в окружении небольшой армии таких людей, но ела порой только из рук Эскофье.

— Теперь в «Савой» съезжаются гости со всего мира, — сказал он и скормил ей еще ложку.

— Ничего, пару недель здесь прекрасно обойдутся и без тебя. Кстати, Роден тоже приедет в Бретань. И еще этот молодой художник — Матисс. Он невероятно талантлив. А был юристом. Я тебе говорила?

Говорила. И много раз говорила о том, какие эти бретонцы «удивительно средневековые». И о том, как мало у них дорог, и какое там сердитое море, и как мало они знают о современной моде. И что мужчины там носят длинные волосы, а брюк не носят и выставляют напоказ ноги — кстати, очень даже неплохой формы, — в гетрах или грубых чулках и в смешных башмаках с застежками. И что женщины в Бретани похожи на чаек, хотя Эскофье уж и позабыл, до чего все женщины в мире, когда надевают чепцы, напоминают этих морских птиц.

— Но еда там, разумеется, какая-то есть?

— Это не Париж, но еда там, безусловно, есть. Лобстеры, улитки, устрицы, венерки, сардины — все это ловят в океане и, ссыпав в миску, подают по-простому, с оливковым маслом, петрушкой, солью и перцем. Так они обедают. Каждый день. А еще там есть кальвадос и нежно-розовая ветчина. И такие тонюсенькие блинчики. И очень много всяких разновидностей сидра.

— Значит, ты будешь есть?

— Эта еда начисто лишена воображения, фантазии. И потом, она шевелится во рту, когда ее ешь. Они даже убить этих моллюсков как следует не могут!

— Я пошлю туда несколько рецептов с твоим секретарем.

— Нет. Скажи, что приедешь сам. — Сара набрала в ложку

крема и размазала крем Эскофье по губам, а потом медленно сняла поцелуями. — А еще там, на западном побережье, полно осьминогов — сотни и тысячи! В прошлом году мы залезли в какую-то пещеру, так там их было видимо-невидимо. Они бы тебе понравились. У них такие печальные глаза — как у тебя.

Эскофье посмотрел на часы, стоявшие на камине. Его удивило, что уже так поздно. Он вдруг почувствовал себя очень усталым.

— Кто это «мы»? Или, точнее, «мы в этом году»? С тобой едет Аббема?

Сара сделала скульптурный портрет Луизы Аббема, а та, в свою очередь, нарисовала Сару во время лодочной прогулки по озеру в Булонском лесу — в честь «le jour anniversaire de leur liaison amoureuse», годовщины их любовной связи.

— Конечно. Луиза едет. Как всегда.

— Значит, она позаботится о том, чтобы ты была сыта.

— Но ведь моя главная опора — это ты.

— И наш дорогой доктор Поцци тоже поедет?

Еще до знакомства с доктором Эскофье видел фотографии Поцци, сделанные Надаром, и его портреты кисти Сарджента.[106] Это был человек замечательный, но хитрый; очень похожий в этом отношении на Дамала. Этакий дурно воспитанный ангел. Оскар Уайльд своего «Дориана Грея» писал как раз с этого красавца. Поцци и Сара были, разумеется, любовниками. Все они были любовниками Сары.

— Вот Поцци тебя и покормит.

— Если ты приедешь…

Эскофье тяжко вздохнул и посмотрел в окно. Там светил тоненький месяц. Рядом с ним, явно нервничая, болталась Венера. Все остальное небо было затянуто пеленой облаков.

— Сара…

— Поедем со мной. Ведь это ты — ma famille.[107]

— Сара…

— Ты — тепло моей души, мое сердце, мое прибежище.

Эскофье снова тяжко вздохнул.

— Но ты-то не моя.

Сара, похоже, поняла не сразу. Но потом отодвинулась, натянула на себя простыню.

— Дело в той поварихе? — спросила она.

— Нет…

— Мне говорили, что она очень много времени проводит и у тебя на кухне, и в твоих личных апартаментах.

— Сара…

— Она — любовница Герцога.

— Как и ты, — мягко заметил Эскофье.

— Эти ее ужасные черные ботинки! Она вечно их носит! Мистер Бутс[108] — вот как я ее называю. И Берти всегда смеется, когда я говорю «наш мистер Бутс». Она что, твоя милая?

— Роза — моя ученица; она изучает французскую кухню.

— И ты для нее, разумеется, во всех отношениях прекрасный учитель.

— Это совершенно излишние намеки. Прошу тебя, перестань.

— Тогда давай называть ее «мистер Бутс».

— Пожалуйста, Сара…

— А я знаю один секрет насчет мистера Бутса! — Сара нырнула в гардеробную. — Видишь, какое манто? — И она вытащила длинное, до полу, манто из горностая с чересчур длинными рукавами и высоким воротником из выкрашенной в черный цвет норки. Эскофье не раз видел, как Сара надевала это манто по разным случаям. Эффект было поразительный. На фоне черного мехового воротника ее довольно бледная кожа казалась просто светящейся.

— Это манто сшил личный меховщик королевы Виктории специально для пресловутой мистер Бутс, а твой старый дружок, твой «дорогой Берти» подарил его мне, а вовсе не ей. Каждый раз, как я его надеваю, я чувствую связанную с ним тайну. А теперь и ты каждый раз, как увидишь его, будешь об этой тайне вспоминать.

И Сара надела манто прямо на голое тело. Стоял июнь. Ночь была прохладная, но отнюдь не холодная. Сара притянула Эскофье к себе и снова попросила:

— Поедем со мной!

— Не могу.

— Мистер Бутс не больше меня нуждается в твоей кулинарии…

Он слегка отстранился.

— Прошу тебя, Сара. Не надо все еще больше усложнять.

— Но я не могу жить в разлуке с тобой! Твои слова — вот моя пища, твое дыхание — вот мое вино. Ты для меня все.

— Ты явно репетируешь какую-то роль. Я же слышу по твоим интонациям.

— А если нет? Если все это правда?

И она поцеловала его, но не страстно, а с той привычной легкостью, которая приходит со временем. Манто распахнулось. Она все еще была так невероятно прекрасна! Эскофье с печальным выражением лица застегнул на ней манто и сказал:

— Мадам Эскофье завтра приезжает.

Сара сперва, казалось, не расслышала; она даже голову набок

наклонила.

— Завтра, — повторил он.

— Завтра?

— Да. Утренним поездом.

— И дети?

— Да. Поль и Даниэль тоже приедут. — Он помолчал и прибавил: — И будут теперь здесь жить.

Сара присела на краешек постели, глядя на свои руки; на Эскофье она не глядела. И вдруг принялась старательно растирать руки, словно они замерзли. А потом спросила:

— Сколько им сейчас, твоим мальчикам? Год и пять?

— Девять и пять. Сара…

— Дельфина, должно быть, вне себя от радости, что снова будет с тобой. Хотя Монте-Карло так прекрасен, что тебе придется очень хорошо с ней обращаться, да и вести себя лучше некуда, чтобы убедить ее остаться.

— Она беременна.

Дельфина, узнав о своей беременности, была удивлена не меньше Эскофье. Однако обоим стало ясно, что ее недомогание и отсутствие аппетита не связаны ни с нелюбовью к Лондону, ни с тоской по мужу.

По лицу Сары ничего прочесть было невозможно.

— Ну что ж, ладно. Тем лучше для тебя, — сказала она. — Теперь все опять будет так, как и должно быть. Ступай, мой дорогой Эскофье, мне нужно поспать. Уже поздно. Не мог бы ты открыть для меня шампанское?

И Сара вытащила из прикроватной тумбочки какой-то пузырек. Эскофье заметил надпись: «Показано при бессоннице, приступах эпилепсии, истерии и т. д.».

— Вкус ужасный, но я сплю, как дитя, — сказала Сара и уселась на мраморный подоконник, глядя на раскинувшийся внизу Лондон. Эскофье открыл бутылку «Моэ», наполнил бокал, подал ей и сел с нею рядом.

— Мне очень жаль.

— И все-таки Лондон — не Париж, верно?

— Письмо от Дельфины пришло, когда ты была в театре. Я не знал.

— Сейчас в Париже так красиво. И еще не слишком жарко.

— Париж всегда прекрасен.

Они еще какое-то время посидели молча, просто глядя в темноту. Угольно-черные облака висели над городом, и казалось, ночное небо укрыто таким плотным слоем сажи и копоти, что звезды прячутся за ним, подобно скрытным и молчаливым богам.

— Налей и себе бокал шампанского, дорогой, — сказала

наконец Сара. — Выпьем за здоровье мадам Эскофье и твоего будущего ребенка. Сообщи моему секретарю, какой номер ей отведут, чтобы я, когда она приедет, могла послать ей какое-нибудь достойное приветствие от имени Лондона. Цветы, наверное. Англичане замечательно составляют букеты.

— Сара…

Она вдруг показалась ему очень хрупкой.

— Почему ты никогда не называешь меня Розиной? — мягко упрекнула она. — Это мое настоящее имя, а ты никогда им не пользуешься. Почему я всегда должна слышать от тебя только «Сара», словно я вечно на сцене? Разве ты такой же, как все они? Разве ты тоже мой поклонник? Еще один влюбленный монстр?

— Розина, уже поздно.

— Выпей со мной в последний раз. У меня и тост есть, — попросила она. Впрочем, это был скорее приказ, чем просьба.

— Но я захватил из кухни только один бокал.

— В гостиной есть еще.

Эскофье вышел в соседнюю комнату, которая, как обычно, была завалена цветами от поклонников. Выстланный шелком гроб стоял у окна. Эскофье никогда не замечал, чтобы Сара в нем спала, и все же от вида этого гроба ему стало не по себе. Окна были открыты. Влажный ночной воздух выхолодил комнату, и все же ночь казалась душной и до тошноты насыщенной ароматом лилий и роз. У Эскофье сильно забилось сердце; ладони стали влажными. Бокала для шампанского он что-то нигде не находил. Зато на глаза ему попались две бархатные коробочки — казалось, их кто-то нарочно открыл и оставил на всеобщее обозрение, точно на витрине ювелирного магазина; в одной было большое бриллиантовое колье, в другой — подходящие серьги, тоже с бриллиантами. Эскофье взял визитную карточку, прочел, от кого прислан подарок, затем вернулся в спальню Сары — и это все, что он впоследствии мог вспомнить о той ночи.

Это и — грязь.

Да, ему казалось, будто он неожиданно шлепнулся в грязь, как падали во время войны те несчастные лошади, которых он сперва кормил, а потом убивал одну за другой. Снова грязь, снова это жуткое ощущение ледяной тьмы.

В отчете врача, опубликованном в газетах впоследствии, было сказано:

«Жизни мисс Бернар в данный момент ничто не угрожает. Однако она была обнаружена без сознания и демонстрировала полное отсутствие рефлексов и лишь самую минимальную реакцию на боль. Систолическое давление упало до 70 мм, но пульс при этом был 90 ударов в минуту. Температура тела крайне

низкая (35,2), венозное давление в пределах нормы».

«Тайм» прокомментирует случившееся так:

«Обнаружив, что никак не может уснуть, она решила принять хлорал, но случайно приняла 120 гранул, а это, безусловно, превышает допустимую дозу, так что ужасные последствия не замедлили проявиться».

Сотрудники «Савоя» обнаружили Эскофье распростертым на полу у ее дверей; он рыдал и был совершенно безутешен. А между тем Дельфина и дети уже несколько часов ждали его на вокзале.

— Я приехала в Лондон не для того, чтобы меня ставили в идиотское положение, — заявила мужу Дельфина и отказалась распаковывать вещи.

А через неделю в апартаменты Эскофье был доставлен пакет, в котором оказалось длинное, до полу, манто из меха горностая с чрезмерно длинными рукавами и высоким воротником из крашенной в черный цвет норки. Манто Сары. На карточке было написано: «От мистера Бутса».

У Эскофье чуть сердце не остановилось, когда он это прочел.

— А кто это такой? — спросила Дельфина.

— Один мой коллега, — сказал он. — Он видел тебя в обеденном зале вместе с детьми и спросил, можно ли прислать тебе подарок. «Что-нибудь красивое для такой красавицы», — так он сказал. И я подумал, что для тебя это был бы приятный сюрприз.

— И ты не ревнуешь?

— Конечно, нет.

— А почему нет?

Эскофье ответил не сразу — и допустил ошибку. Потому что Дельфина тут же ответила за него:

— Потому что ты меня больше не любишь.

«Мадам Эскофье». Ему хотелось произнести ее имя так, как он сделал это в их самую первую ночь. Ему хотелось наполнить эти слова тем же чувством удивления и застенчивого восхищения; ему хотелось обнять ее, погладить ее округлившийся живот, почувствовать, как ребенок ударит ножкой ему в ладонь. Ему хотелось прижать к себе своих неуклюжих мальчиков и поцелуями осушить слезы у них на щеках. Но он не знал, как объяснить, каким он теперь стал. Как объяснить им — себя. Он не находил нужных слов. И лишь когда они вновь прибыли на вокзал, он сказал Дельфине: «Я без тебя совсем погибну».

И это, к сожалению, была чистая правда.

Глава 21

И вот с тех пор, как они в последний раз виделись с Дельфиной, прошло уже семь лет. Впрочем, это не имело значения. Весь день Эскофье пробовал фиги в лавках зеленщиков, чтобы послать их ей. Он только что получил очередное «вознаграждение» — эти деньги поставщики каждый месяц платили ему за привилегию поставлять продукты отелю «Савой». Во всяком случае, самому Эскофье нравилось так считать. На этот раз в лавках оказалось такое изобилие фиг, что устоять было невозможно. Один лишь вид этих фруктов поднимал Эскофье настроение. Ему казалось, будто он снова идет по парижской rue de Figuier — на этой улице всегда торговали фигами, и она, единственная в этом городе, была целиком обсажена старыми фиговыми деревьями — и покупает фиги, чтобы наесться ими досыта. Именно этого жаждала сейчас его душа; и потом, фиги будут идеальным подарком от мистера Бутса.

От ее любимого мистера Бутса.

Несмотря на то что некогда все это началось как обман, порожденный внезапной паникой, с течением времени еженедельные посылки, которые получала мадам Эскофье от «мистера Бутса», превратились для Эскофье в источник настоящей радости. В письмах жене он был вынужден прибегать к тону этакой веселой вежливости, вполне, впрочем, дружескому. Но, отправляя ей посылки от имени «мистера Бутса», он мог не скрывать своих чувств, точно самый пылкий любовник.

Его вдохновляла уже сама по себе покупка различных фруктов, тщательный их выбор. В летнюю жару он посылал ей эльзасскую мирабель — мелкие золотистые сливы с красными пятнышками. Или крупные сливы ренклод из Муасака, сладкие, тонкокожие, салатного цвета, как бы слегка тронутые позолотой. В августе это были лесные орехи; затем — грецкие, еще зеленые, нежные, сочившиеся молочным соком. А в самом начале осени, разумеется, pêche de vigne — «винные персики», редкий сорт невероятно нежных персиков; порой такая посылка стоила Эскофье чуть ли не годичной зарплаты. И уже перед наступлением зимы — Chasselas de Moissac, особый сорт винограда «шасла», который выращивают только в Муасаке: мелкий, похожий на жемчуг виноград, растущий огромными барочными гроздьями, как на картинах Караваджо.[109]

Но в этот день в лавках оказалось так много фиг, что Эскофье опоздал на встречу с Ритцем, хоть и знал, что Ритц непременно

рассердится. Впрочем, Ритц так часто сердился, что на это можно было не обращать внимания.

Когда Эскофье вошел наконец в американский бар отеля «Савой», Ритц уже сидел в дальнем углу и ждал его. Выглядел он, как обычно, — в безупречном черном костюме, отлично выбрит, отлично причесан, концы усов идеально загнуты кверху, на лице ни один мускул не дрогнет; однако Эскофье сразу заметил, как нервно стиснуты его руки, даже косточки побелели. За минувшие годы Ритц очень сильно похудел и стал каким-то сумрачно-спокойным.

За соседней дверью в обеденном зале ресторана вовсю подавали пятичасовой чай. Оттуда в прохладный темноватый бар доносились звуки оркестра. «Оркестр необходим, чтобы прикрыть тот погребальный покров тишины, который так и повисает над обеденным столом англичан», — сказал однажды Ритц. Но в данный момент для Эскофье оркестр лишь в очередной раз напоминал о том святотатстве, что творилось в обеденном зале.

Пятичасовой чай он считал отвратительной привычкой. И сколько бы он ни старался создать самые лучшие кушанья к чаю, англичане упорно от них отказывались и признавали только то, что было знакомо им с детства, а зачастую еще и портили то или иное блюдо, посыпая его, скажем, чрезмерным количеством сахара; и все это они запивали своим драгоценным чаем.

Лимонно-творожные английские тартинки неизменно оказывались для Эскофье источником раздражения. Он знал, что такие тартинки следует делать исключительно со сладкими лимонами из Ментоны, с Лазурного Берега; это был единственно приемлемый фрукт для данного блюда. Ментонские лимоны обеспечивали и глубину вкуса, и нежный, несколько цветочный привкус, замечательный уже сам по себе. Но британцы его тартинки есть не желали. И раза три в неделю по крайней мере Эскофье подзывала то одна обернутая в шотландку матрона, то другая, и он слышал от них вечную жалобу: «Но это же совсем не то, что готовила моя милая нянюшка!», на что он неизменно отвечал: «Je ne parle pas l'anglais»,[110] хотя слышал эту жалобу столько раз, что прекрасно понимал каждое слово.

И этот ужасный запекшийся крем! Нет, это же просто беда! Человек с изысканным вкусом непременно потребовал бы crème chantilly, подслащенный каким-нибудь крепким напитком, вроде кальвадоса, или eau-de-vie de poire, грушевой водкой, потому что груши осенью всегда особенно вкусны. Но только не англичане. Пятичасовой чай должен был быть именно таким, каким они его помнили с пеленок.

И, разумеется, в меню должно было быть не менее

семнадцати разновидностей чая, хотя в итоге дамы по большей части пили шампанское, а некоторые — даже джин с тоником, который им подавали в высоких стаканах и обязательно с мелкими лаймами. «Ах, я чувствую себя падшей женщиной», — доверительно сообщали они официанту, заказывая джин.

В общем, этот пятичасовой чай был для Эскофье сущим кошмаром.

Войдя в бар, он сел рядом с Ритцем за стойку, хотя предпочел бы сесть нормально, за столик. В обеденном зале оркестр затянул популярную мелодию из «Пиратов Пензанса»[111] — арию генерал-майора, — и некоторые дамы стали подпевать. Эскофье поморщился. Поскольку из зала доносился пьяный смех, он пришел к выводу, что «улучшенное» дамами либретто, возможно, пришлось бы не по вкусу тому генерал-майору, с которого писалась эта роль.

— Неужели клиент всегда прав?

— И, мало того, обычно не попадает в ноты.

— Никогда мне не понять этих англичан с их дурацким чаем! День должен венчать обед. Какой может быть чай в пять часов вечера? Он способен только испортить аппетит перед обедом и больше ничего.

— Зато мы неплохо на нем зарабатываем. К тому же этот чай удерживает англичан от их любимой капусты с сосисками.

Перед Ритцем стояли два маленьких бокала для коктейля. В одном болтался одинокий ломтик лимона. В другом — одна-единственная оливка. Ритц без конца переставлял бокалы, пока ему не показалось, что они стоят как надо.

— Выпей. И выскажи свое мнение. — Он подал Эскофье бокал с ломтиком лимона. — Это «Martinez» из Калифорнии. Джин «Old Tom». Горький вермут. И ликер мараскино.

Эскофье понюхал и отвел руку, держа бокал за ножку, чтобы не согреть напиток.

— Весьма похоже на «Манхэттен».[112] Можжевеловый вкус джина очень приятен. И очень чувствуется. А если использовать сухой вермут и убрать мараскино?

Ритц подал ему второй бокал.

— А это другой напиток. Пополам джин и вермут «Martini e Rossi». Этот коктейль называется «Мартини».

Эскофье снова понюхал.

— Этот лучше.

— И крепче. Вот с этих коктейлей мы сегодня и начнем обед с нашими инвесторами. Денежки у них из карманов так и посыплются.

— Коктейли портят вкусовое восприятие.

— Коктейли — изобретение американское, а потому экзотическое.

В общем, Эскофье довольно быстро понял, что отнюдь не является, как обещал ему вначале Ритц, посланником Франции в Великобритании. Скорее он чувствовал себя похожим на того ручного хамелеона, которого Сара часто носила на плече в виде украшения: абсолютно декоративное животное, лишенное привычной среды и привязанное к хозяйке золотой цепью.

Эскофье развернул меню, специально составленное им для обеда с инвесторами. Коктейли почти наверняка все испортят, но пьяные инвесторы — это щедрые инвесторы, а компания «Ritz Hotel Development», основными партнерами которой являлись Ритц и Эскофье, отчаянно нуждалась в деньгах.

В этом году они планировали открыть отель «Ритц» в Париже, на модной Вандомской площади, а на следующий год — свой флагманский отель «Карлтон» в Лондоне.

Построенный в двух шагах от «Савоя», «Карлтон» должен был стать еще более современным, еще более элегантным и еще более дорогим отелем. Честно говоря, он во всех отношениях должен был стать лучше «Савоя». А потому Ритц говорил, что, как только строительство «Карлтона» будет завершено, они тут же расторгнут свой контракт с «Савоем» и вскоре будут столь же богаты, как сам Д'Ойли Карт.

— И наша компания «Ritz Development» станет величайшей в мире.

— И там не будут подавать чай среди бела дня?

— Слова «Ритц» и «чай» никогда больше даже в одной фразе не появятся!

Эскофье часто мечтал об этом дне.

А потому воспринял как своеобразный вызов необходимость составить меню обеда с инвесторами так, чтобы придать ему некий налет экстравагантности — особой экстравагантности, которую легко было бы оплатить за счет самого «Савоя», скрыв излишние расходы внутри того или иного счета.

Столь многое было поставлено на кон, что поставленная перед ним задача не давала ему спать всю ночь. Они с Ритцем зарабатывали очень много, гораздо больше самого английского премьер-министра, но Дельфина тратила долю Эскофье с какой-то пугающей скоростью — хотя действительно содержать великое множество разнообразных членов ее семейства, поселившихся на вилле «Фернан», было безумно дорого. Эскофье прекрасно понимал: если они с Ритцем и впрямь намерены покинуть «Савой» и открыть два новых заведения, то его жалованье ни в коем случае не должно уменьшаться: на вилле «Фернан» слишком

много ртов, которые требуется кормить.

Эскофье положил меню на стойку бара.

— Одни только вина обойдутся в тысячу фунтов. Это чрезмерно?

— А разве достижение цели для нас не важнее всего?

Ритц пил мартини и читал вслух:

— Caviar frais — охлажденная черная икра. Blinis de Sarrasin — гречишные блины. Oursine de la Méditerranée — морской еж. Consommé aux Oeufs de Fauvette — консоме с яйцом славки, созданное в честь знаменитой певицы Аделины Патти. Velouté Dame-Blanche — суп из сладкого миндаля со сливками и куриными фрикадельками в форме звездочек. Starlet du Volga à la Moscovite — очень редкая разновидность осетра (стерлядь), которая водится как в реках, так и в Каспийском море. Barquette de Laitance à la Venicienne — рыбьи молоки, запеченные в пирожках. Chapon fin aux Perles du Perigord — каплун с трюфелями из Перигё. Cardon épineux à la Toulousaine — испанские артишоки по-тулузски, обжаренные в телячьем жире и под соусом. Selle de Chevreuil aux Cerises — седло оленя с вишнями. Suprêmes d'Ėcrevisses au Champagne — раки в шампанском с трюфельно-сливочным соусом. Mandarines Givrées — замороженные мандарины из Танжера. Terrine de Caille sous la Cendre, aux Raisins — террин из куропатки с виноградом. Salade Mignon — креветки, артишоки и черные трюфели под соусом майонез. Asperges à la Milanaise — спаржа по-милански. Delices de Foi-gras — фуа-гра, начиненная трюфелями и покрытая ломтиком бекона, в желе из шампанского; подается сильно охлажденной с горячими ломтиками хлеба, поджаренным на решетке. Soufflé de Grenade à l'Orientale — суфле из граната «в восточном стиле». Biscuit glacé aux Violettes — пирожное-мороженое с засахаренными фиалками. Fruits de Serre Chaude — оранжерейные фрукты.

— Перевод сделал Эшенар. Но, по-моему, следовало бы обойтись без перевода, — сказал Эскофье.

— Инвесторам следует знать, что они едят.

— Инвесторам следует говорить по-французски.

— Они говорят на языке денег. Это абсолютно универсальный язык.

Меню было чрезмерно роскошным, даже вызывающим. В тот вечер отель был полон, и мест в обеденном зале на всех не хватило даже по предварительной записи. Эскофье посмотрел на часы.

— Берти и мисс Лангтри[113] все еще у него в номере. А жена Берти и все остальные из компании Мальборо[114] должны вот-вот

прибыть, чтобы выпить коктейли; осталось менее часа.

— В таком случае ей тоже следует подать мартини — принц Эдуард обожает драму.

— А если будущая королева появится в баре, неся в руках голову Лилли Лангтри, что подумают наши инвесторы?

— Они будут в восторге. Инвесторы обожают, когда ссорятся члены королевской семьи. Это помогает им почувствовать собственную значимость. Деньги так и потекут у них меж пальцами.

Ритц допил коктейль, но не успел он побарабанить пальцами по пустому бокалу, как бармен принес ему другой. Он тут же сделал большой глоток. А Эскофье, понизив голос, сказал:

— Этот сегодняшний обед… Он обойдется нам в немыслимую сумму.

— А что Аделина Патти?

— Она согласилась спеть «Дом, милый дом», как ты просил, но за пять тысяч фунтов. На какой счет мне это записать?

— Хороший вопрос. Жалованью за сколько лет равна эта сумма?

— Для некоторых? За всю жизнь.

— Интересно посмотреть, какой из счетов выбрал бы ты. Обслуживание отеля? Это было бы забавно. Ты мог бы сказать, что принц Эдуард потребовал застлать постель золотыми простынями. Разумеется, спать он никогда по-настоящему не ложится. Не так ли?

— А что на это скажут аудиторы?

— Во всяком случае, принца они точно ни о чем таком спросить не смогут.

Совет директоров «Савоя» приказал аудиторам осуществить проверку, и они трудились уже четыре месяца. Постояльцев в отеле было полно, его бар и залы ресторана каждый вечер посещала уйма народа, однако, согласно полугодовым отчетам, сетевой доход с 24 процентов в 1895 году теперь упал до 13 процентов.

— Бизнес всегда цикличен, — пытался объяснить Ритц. — Возьмем, например, тюльпан. Некогда его могли позволить себе только короли, теперь же он считается чуть ли не сорняком.

И все же совет директоров прямо и резко выразил Ритцу свое недовольство. За закрытыми дверями прогремела грозная литания в адрес Ритца и Эскофье, ибо лишь они одни получали выгоду от связей отеля с самыми различными предпринимателями, призванными этот отель обслуживать. Затем последовала нудная череда вопросов, и этот допрос продолжался невероятно долго; Ритца и Эскофье открыто обвиняли в том, что

они выпрашивают у клиентов финансовую поддержку, а у поставщиков — льготные условия, и в том, что они слишком часто устраивают за счет отеля обеды и развлечения для своей семьи и ближайших друзей. Совет был также весьма недоволен тем, что потенциальные партнеры компании «Ritz Hotel Development» представляют к оплате чрезмерно раздутые счета, которые ни с кем заранее не были согласованы. Припомнили и подарки, не имевшие никакого отношения к деловым отношениям «Савоя», но тем не менее рассылавшиеся различным лицам, участвовавшим в неких посторонних мероприятиях, причем подарки эти посылали «с наилучшими пожеланиями от управляющего». А уж сведения о том, что различные предметы домашнего обихода и продукты, записанные на счет отеля, поставлялись в новый дом Ритца в Хэмпстеде, вызвали у Д'Ойли Карта ощущение, что его предали.

— Но ведь все так делают. Это самая обычная практика, — оправдывался Ритц.

— Когда отель приносит большой доход — да.

— Тринадцать процентов — это…

— Этого недостаточно. Вы просто использовали «Савой» как временное пристанище и офис, где можно спокойно трудиться над воплощением в жизнь иных, ваших личных планов. Средства «Савоя» послужили вам отличным рычагом для запуска новых проектов, которые для нас не представляют ни малейшего интереса.

— Но «Савой» — это я! — воскликнул Ритц.

— Вы переоцениваете собственную значимость.

— Возможно, следовало бы спросить об этом королеву или ее сына.

— Я не позволю вам меня шантажировать!

— А я не позволю вам меня унижать!

Эскофье молчал. Его самого, помимо всего прочего, обвиняли в создании собственных компаний, поставлявших «Савою» различные товары, хотя на самом деле большая часть названных компаний исходно принадлежала самому отелю. Поставили ему в упрек и то, что он получает от поставщиков комиссионные и подарки.

Обвинения были явно нелепые. Хотя перечисленные «злоупотребления» действительно отчасти имели место, ничего особо злостного в них не было. Это был просто бизнес. Просто quid pro quo.[115] А совет директоров выставлял их с Ритцем настоящими преступниками.

«Это же всего лишь вознаграждение за труды», — хотелось сказать Эскофье. Ведь он, в конце концов, от многого отказался

ради «Савоя» — от семьи, от Франции, — ибо искренне желал представить англичанам французскую культуру и французскую кухню! А в итоге за все принесенные им жертвы получил лишь этот кошмарный английский чай среди бела дня и немного денег, которых было далеко не достаточно, чтобы содержать два дома. Ему хотелось объяснить свою позицию, защитить себя, однако он молчал. Ему казалось недостойным спорить с этими людьми. «Через год меня уже здесь не будет», — думал он.

— Джентльмены, собрание закончено, — сказал Ритц и встал. — Согласно нашему контракту, мы имеем право шесть месяцев в году заниматься также иными проектами. Если же вы обвиняете нас в неких правонарушениях, то я убедительно прошу вас представить более солидные доказательства, иначе я, как и тот генеральный менеджер отеля, что работал здесь до меня, буду вынужден возбудить против «Савоя» судебное дело и выиграю. — И он вышел из зала.

Эскофье последовал за ним.

Уже на следующее утро в «Савое» появилась целая армия аудиторов.

Все это случилось четыре месяца назад, и Эскофье понимал, что теперь они должны быть очень осторожны. Он снова просмотрел меню.

— Это могут воспринять весьма негативно. А Патти… Может, нам лучше самим ей заплатить?

— Ты же назвал в ее честь кушанье, ставшее знаменитым! Ей бы следовало просто спеть и не требовать за это денег.

— Даже если бы мы назвали в ее честь этот отель, деньги она бы все равно потребовала. Она теперь завела себе попугая и повсюду с ним ездит. Между прочим, единственное слово, которое он умеет говорить, — это «Cash! Cash!»[116]

— Так, может, Мельба споет?

— Она занята.

— Ты спрашивал? Ты сказал ей, что она оказала бы мне огромную услугу?

— Сказал. А она ответила, что ей очень жаль.

Она действительно это сказала. Но на самом деле ее ответ звучал так: «Мне очень жаль, что успех от вас отвернулся. Ритц так раздулся, что вот-вот лопнет. Да и ты тоже».

Но такого Эскофье Ритцу сказать не мог. Он и священнику вряд ли в таком бы признался.

— Значит, ей очень жаль? Если бы ей действительно было жаль, она выкроила бы десять минут в своем расписании!

— Я только передаю ее слова.

— Тогда назови в ее честь что-нибудь совершенно

несъедобное, — сказал Ритц. — Она становится толстой, как знаменитые три поросенка.

— Ладно. Можно назвать ее именем какое-нибудь диетическое блюдо. Например, тоненький ломтик поджаренного хлеба — чтобы она несколько уменьшила свои алчные устремления.

— А можно выставить в витрине «Савоя» молочного поросенка с персиком в пасти в качестве новой рекламы десерта «персики Мельба». А что? Это было бы весьма забавно.

Ритц допил второй мартини и прислушался к звукам оркестра в соседнем зале. Теперь там играли Баха, менуэт соль-мажор. Пятичасовой чай подходил к концу. А значит, в мире вскоре будет вновь восстановлен знакомый им обоим порядок.

— Не правда ли, это поистине храм земных наслаждений? — Бармен принес Ритцу еще один коктейль, но Эскофье отставил бокал в сторону, на расстоянии вытянутой руки от Ритца.

— Хватит, Цезарь, сегодня вечером у нас обоих голова должна быть совершенно ясной.

Ритц привстал, наклонившись над столом, взял бокал с коктейлем и сообщил:

— Между прочим, эти аудиторы сегодня убрались.

— Насовсем?

— Да.

— И?

— И теперь ты встретишься с инвесторами во время коктейля, а потом извинишься и уйдешь домой. Тебе лучше оставаться в стороне день или два, пока я сам все не проясню. Я не хочу, чтобы они увели тебя в сторонку — «просто немного поболтать», как выражаются англичане, — чтобы убедиться, что мы с тобой говорим одно и то же. Так что ступай домой. Я тебе телеграфирую.

— Я и так дома.

— Поезжай к жене. Уж это-то точно ни у кого никаких вопросов не вызовет.

Эскофье не видел Дельфину с тех пор, как родилась их дочь, — то есть почти семь лет. И семь лет Дельфина получала посылки от пылкого мистера Бутса. Так что он уехал еще до того, как стали разносить коктейли.

Глава 22

Сперва Дельфина еще способна была вспомнить запах его кожи. По четвергам, в «дни карри» — «Эти англичане так любят карри», — говорил ей Эскофье — он приходил к ней в постель поздно ночью, и от его рук все еще исходил аромат дальних стран. И уже на рассвете, когда ночной сумрак медленно начинал рассеиваться, они занимались любовью — неторопливо, спокойно, словно пробиваясь сквозь накопившуюся усталость, вызванную работой и заботами о детях, в свой собственный мир, существовавший только для них двоих и наполненный жаром любви, в тот мир, где говорили на языке, понятном лишь им одним.

Но поскольку Эскофье больше не приезжал в Монте-Карло, то и запах его быстро выветрился, и ни подушки, ни старые рубашки не сохранили запаха карри; от них больше не пахло ни жареным луком, ни вкусной жареной курочкой. Теперь у Дельфины осталась лишь память о сопровождавших ее мужа запахах.

Когда на виллу «Фернан» прибыла первая посылка от мистера Бутса, Дельфина написала Эскофье: «Он, похоже, следует за мной повсюду. С чего бы это?»

Он не ответил. И тогда Дельфина начала печь бриоши.

Поварам на вилле «Фернан» пришлось стоять в сторонке и смотреть, как мадам, надев чистый фартук поверх своего шелкового платья, отрубает кусок от палочки дрожжей, чуть не угодив себе по пальцу, затем смешивает дрожжи с мукой, теплым молоком и одним, но крупным яйцом. Когда она аккуратно скатала тесто в шар и поместила его в большую миску с теплой водой, повара до некоторой степени уверились, что мадам, по крайней мере, знает, что делает, и тут она сказала:

— Необходимо сперва проверить, что с дрожжами все в порядке и тесто поднимется. — И осталась стоять над миской, ожидая, что шар теста прямо на глазах разбухнет и всплывет.

«Проверить?»

Повара переглянулись. Проверяют уже на самом последнем этапе, когда тесто уже окончательно поднялось и его пора отправлять в печь. Это хлеб, а не бисквит!

«Поэтам, — думал с презрением старший из поваров, — нечего делать на кухне!»

Так что они ушли, оставив Дельфину в одиночестве. И всегда с тех пор уходили, когда ей хотелось испечь бриоши. Они так и не сумели объяснить ей, что, когда тесто уже сделано, его качество уже никак не проверишь, так что нет никакой гарантии. На

каждом шагу тебя подстерегает опасность: один неверный шаг — ты слишком долго месил тесто, или влил в него слишком теплое масло, или внезапно налетел сквозняк, — и бриоши будут испорчены. В их изготовлении нет никакой поэзии — нужны только холодные руки и теплая кухня.

Пять яиц. Мука. Соль. Сахар. Рецепт, полученный от булочника, был вполне ясен. Затем нужно замесить тесто, чтобы оно было не слишком крутым. А затем — «Бейте его о разделочную доску. Как можно яростнее. Ровно 100 раз».

Этот последний совет показался Дельфине смешным. «Тесто ведь не живое существо, способное чувствовать, — думала она. — Оно не может отличить семьдесят пять ударов от ста».

Но оно отличало.

После сорока ударов Дельфина почувствовала, что тесто становится более мягким, покладистым и не таким крутым. Зато у нее самой руки уже буквально сводило судорогой. Малышка Жермена проснулась, заплакала и принялась возиться в своей колыбели. Мальчикам захотелось горячего шоколада.

— Пожалуйста, мама! Пожалуйста!

Дельфина все прекрасно слышала, но понимала: она никак не может остановиться и перестать бить тесто. Если же она все-таки сделает перерыв и покормит девочку, а затем приготовит для мальчиков шоколад или же попросит сделать это кого-то из слуг, которых сперва еще нужно разыскать, то тесто, когда она наконец снова им займется, превратится в свинец.

— Я пишу, — сказала она, хотя собиралась сказать совсем не это, но отчего-то именно эти слова показались ей наиболее соответствующими действительности. С каждым ударом теста об стол в ее поэтической душе рождалась часть новой строки или некий новый образ. Звезды, которых при солнечном свете она видеть никак не могла, теперь светили даже днем, словно для нее одной, и она принялась размышлять об этой их странной способности и о значении их света для нее, Дельфины.

После этого, возясь с бриошами, она стала говорить всем именно так: «Я пишу».

Сто ударов, а затем, даже если тесто кажется совершенно идеальным и эластичным, в него, согласно рецепту, требовалось ввести какое-то немыслимое количество масла. Разве это не похоже на создание поэмы? Когда тебе кажется, что твое стихотворение уже достигло совершенства, ты вдруг обнаруживаешь, что в нем не хватает глубины и богатства вкуса.

Но, ложка за ложкой вводя в тесто размягченное сливочное масло, Дельфина увидела, что этим совершенно портит отбитое тесто. Оно почему-то опять начало застывать прямо у нее в руках

и стало каким-то противно сальным. Ее охватило отчаяние. Хотелось все бросить или хотя бы добавить муки и снова начать отбивать тесто — эта часть процесса понравилась ей больше всего.

«Будьте мужественной», — приписал пекарь в конце своего рецепта.

И Дельфина старалась быть мужественной, а потому продолжала добавлять масло в «испорченное» тесто, пока наконец не ввела все требуемое количество. Масло, как ни странно, держалось внутри вполне прилично.

Порой «вполне прилично» — это максимум того, на что ты можешь надеяться.

Дельфина накрыла тесто чайным полотенцем, и оно действительно поднялось. Она два раза дала ему отдохнуть, а потом испекла бриоши и подала их на стол еще теплыми. Бриоши получились, конечно, не идеально — тесто было довольно вязким и плотным, — но глубокий богатый вкус выпечки и то, что тесто у нее так здорово поднялось, сильно ее впечатлило, она чуть не расплакалась от ощущения одержанной победы.

«Ливень над Парижем одной на дороге темней, чем мне прежде казалось», — звучало в ее душе.

— Месье скоро возвращается? — спрашивали повара. Бриоши — это все-таки не хлеб насущный.

— Он работает, — отвечала Дельфина. — Все мы работаем.

Глава 23

В течение всех этих лет он, разумеется, получал письма. Много писем. И все они были адресованы «Джорджу», как и обещала Дельфина; ей, видно, хотелось постоянно напоминать ему, что они стали чужими друг другу. Но Эскофье не нужны были письма, которые напоминали бы ему об этом. Каждое утро он просыпался в одиночестве, смотрел из окна на серый, окутанный смогом Лондон и думал о том, во что превратилась его жизнь. Он тосковал по своим маленьким детям, запах которых был так похож на запах поднимающегося теста, и по Дельфине, по ее теплому, вечно голодному телу.

Но их воссоединение оказалось совсем не таким, на какое он надеялся.

Когда он приехал, Дельфина не сказала ему ни слова. А его чемоданы слуги отнесли в комнату для гостей. Детей дома не было, они играли где-то на улице, но никто и не подумал позвать их. Впервые за очень долгое время Эскофье было абсолютно нечем занять себя. Он сидел на узкой жесткой кровати, ибо совершенно не привык ложиться днем отдыхать, и слушал звуки дома. Дом больше не скрипел, как ему помнилось, а может, и скрипел, но он больше этого не слышал. За окном играли дети, его дети, но их смех был для него подобен роману на иностранном языке — даже если ты и сможешь прочесть этот роман, то говорить на данном языке все равно не научишься.

В тот вечер Дельфина велела вынести обеденный стол на край утеса, смотревшего на Средиземное море, и сама накрыла его к ужину: поставила синие фарфоровые тарелки из китайского города Кантона и прекрасный богемский хрусталь, положила тяжелые серебряные столовые приборы, которые Эскофье спас с банковской распродажи в «Золотом фазане». В центре стола она поставила несколько серебряных канделябров — одни высокие, другие приземистые, — которые обычно использовались только на светских приемах. На фоне сгущавшихся сумерек свечи ярко вспыхивали и плевались растопленным воском, точно умирающие звезды. Детей покормили пораньше и отослали спать; отцу не позволили даже поцеловать их.

— Я бы хотел повидаться с детьми, — сказал Эскофье.

— Завтра.

Спорить с ней ему не хотелось.

Дельфина оделась к этому ужину так, точно собралась в ресторан «Савоя». Ее вид опечалил Эскофье. Она надела те самые украшения, которые он послал ей на Рождество, — каплевидной

формы жемчужные серьги и подходящее ожерелье из гагата и жемчуга. Надела и присланные им в день ее рождения длинные черные перчатки из шевро. Эту покупку он отнес на счет «Савоя» и вписал в графу «кухонные расходы». «На кур-несушек», — написал он тогда; но теперь это отнюдь не казалось ему таким уж остроумным.

Платье на Дельфине было густо-синего цвета. У нее хватало и других платьев; Эскофье сам видел счета за них. И многие были в два раза дороже, чем это, синее. Но его они с Дельфиной когда-то покупали вместе. Платье было с глубоким декольте, обшитым кружевами, и с большим турнюром, хотя турнюров давно уже никто не носил. Фигура Дельфины изменилась далеко не в лучшую сторону после рождения их дочери Жермены, и платье не слишком-то хорошо на ней сидело, но по-прежнему было очаровательным. Эскофье тогда и выбрал его исключительно из-за чудесного синего цвета — в точности того же оттенка, что Средиземное море и небо над ним: сверкающий кобальт, воплощенный в шелке.

Эскофье явился, как всегда, в черном фраке времен Луи-Филиппа и в брюках со штрипками; усы его были старательно расчесаны и нафабрены. Он немного опоздал — никто не потрудился его позвать. Как никто не ждал и того, что он приедет домой. Все, за исключением Дельфины, уже приступили к еде, когда он подошел и занял место во главе стола. Стул под ним стоял неустойчиво и качался.

Дельфина, уложив наконец детей, тоже вышла к столу и, похоже, была весьма удивлена тем, что Эскофье уселся во главе стола. Она ничего не сказала и села на единственный свободный стул — по правую руку от мужа. На него она даже не взглянула, а он просто глаз с нее не сводил. За время его отсутствия Дельфина постарела, немного ссутулилась, и в волосах у нее кое-где пробивалась седина. Тонкие черты ее лица со временем стали более четкими, даже резковатыми. Эскофье уже успел позабыть, как быстро она загорает, какой смуглой становится под южным солнцем ее кожа, какой богатый оттенок расплавленного шоколада придает это солнце ее темным глазам.

Интересно, а каким она видит его, Эскофье? Наверное, теперь он кажется ей еще меньше ростом. А уж о седине и говорить нечего.

Ужин был совсем простой. Разумеется, лангустины — сейчас для них был самый сезон, — а к ним Дельфина приготовила роскошное рагу с помидорами, лимоном, душистыми травами и зернами какао; был также салат из листьев цикория, савойской капусты и красных цветков настурции. Уже один запах этого

салата заставлял трепетать душу. Вино было местное — по дороге домой Эскофье заехал к одному из старых друзей. На десерт ничего сладкого не было; только свежие багеты, к которым подали черные оливки в сухом маринаде и легкое столовое масло beurre d'Isigny, да еще кусок грубоватого деревенского сыра.

Когда подали хлеб, Дельфина отломала горбушку. Понюхала. И заявила:

— Слишком сухой.

Эскофье отломал горбушку со второго конца. Откусил. Но по-прежнему не сводил с Дельфины глаз. За столом все продолжали болтать как ни в чем не бывало; на них никто не обращал внимания, так что никто и не заметил, как Эскофье взял руку жены, поднес к лицу и нежно потерся о нее щекой.

А она, спокойно глядя ему прямо в глаза, сказала:

— Ты сидишь на моем месте.

— А у тебя хлеб сухой получился! У тебя что, день сегодня плохой?

— Просто я хлеб давно не пекла.

— Нужно всего лишь следить за духовкой.

— Мне это совершенно неинтересно.

— В том-то все и дело. — Дельфина вскочила, явно намереваясь уйти, но Эскофье успел схватить ее за руку. — Хлеб становится пышным благодаря дрожжам. Но если дрожжей слишком много, это так же плохо, как и когда их слишком мало.

— Очень похоже на любовь.

Эскофье встал и спокойно сказал:

— Да, очень похоже. Хлеб — вещь вроде бы простая, а хорошо выпечь его непросто. Дрожжи, мука, вода — самые обычные вещи, а соедини их вместе, и получится чудо.

— Только в соответствующих обстоятельствах.

Он придвинулся к ней чуть ближе.

— Нужны всего лишь жар и терпение. Хлеб нельзя торопить; его нужно заслужить. Идеальный хлеб — это соблазн; процесс произвольно сдерживаемый и точно рассчитанный.

Он потянулся к ней, словно собираясь поцеловать, но не поцеловал. За столом стало тихо.

— И это тоже очень похоже на любовь, верно? — спросила она.

— Да, очень похоже.

Месяц в небесах над ними казался каким-то очень бледным и тощим.

— Уже поздно, — сказала Дельфина и отстранилась от него. Потом взяла со стола его тарелку и сунула ее прислуге. — Слишком поздно.

В ту ночь, когда все в доме уснули, Эскофье, не постучавшись, вошел в комнату жены.

— Пойдем со мной.

Он был по-прежнему в своем фраке времен Луи-Филиппа, в галстуке и в туфлях на высокой платформе.

— Зачем? Только потому, что тебе так захотелось?

— Нет. Потому что я хлеб испек.

И она последовала за ним — босиком, накинув свой лучший кружевной капот. Волосы у нее были распущены; длинные темные кудри, смазанные вазелином, поблескивали в лунном свете.

Выпечка хлеба. Совсем не то, чего ожидала Дельфина.

Эскофье подал ей фартук. Она тут же его вернула.

— Ладно, — сказал он и, аккуратно свернув фартук в четыре раза, положил его на кухонный стол, а сам открыл духовку, где сидели два каравая золотистого pain de seigle, ржаного хлеба. Эскофье быстро похлопал по караваям, прислушиваясь к идеально глухому звуку.

— Если поставить в духовку сковороду с водой, это поможет хлебу сохранить влагу. Если корочка не будет получать достаточно влаги, она потрескается.

— Так ты за этим ко мне пришел? Я знаю, как печь хлеб. Я все время бриоши пеку.

Он вытащил хлеб из духовки.

— Бриоши — это все равно что сладкая выпечка. Яйца и масло в тесте дают большую свободу.

— У меня получаются очень хорошие бриоши!

— И это достойно всяческой похвалы. Однако хлеб является жизненной необходимостью. Он нужен каждый день. Вот смотри: нужно отмерить ровно 400 г муки и ровно 280 г воды.

— Пусть лучше этим занимается служанка. Я все-таки поэт, а не повар!

Эскофье стоял к ней спиной, и Дельфина видела лишь элегантный покрой его фрака да редеющие седые волосы у него на затылке. «Семь лет», — думала она. А он, держа в руках горячий хлеб, внимательно изучал корочку. Жесткие мозоли сделали его руки нечувствительными к жару. Дельфина находила эти мозоли «неблагородными» — и все же мечтала о прикосновении этих рук.

— Кстати, эта кухня нуждается в переустройстве, — сказал он. — Я, например, едва сумел отыскать муку. А ржаную муку и вовсе, словно нарочно, запрятали так, что и не найдешь. Соль всегда должна стоять на столе, но ее зачем-то убрали в кладовую, и во время готовки…

— Сними свои туфли.

— Мои туфли?

— Это моя кухня. В моей кухне тебе незачем пользоваться этими дурацкими платформами и совать нос в мою духовку, потому что до моей духовки тебе нет никакого дела. И у меня нет ни малейшей необходимости держать соль на кухонном столе. Моя соль тебя совершенно не касается. Так что эти твои туфли должны быть немедленно отсюда убраны.

— Но я других не захватил.

— Подожди здесь.

Эскофье снял туфли и сидел теперь в одних носках, нервно поджидая возвращения Дельфины.

— Вот туфли, — сказала она, подавая ему какие-то мужские туфли, которые оказались ему как раз впору.

— Чьи это?

— Поля.

— Поля?

— Твоего сына.

— Моего сына?

— Да. Он по-прежнему торчит дома, потому что ты не озаботился тем, чтобы он научился какой-то профессии. Хотя в шестнадцать лет он, можно сказать, уже староват для этого.

Туфли вдруг показались Эскофье чересчур тесными. «Когда это Поль успел стать мужчиной?»

Он сунул каравай горячего хлеба в корзину для пикников, поставил туда же откупоренную бутылку бордо и положил кусок сливочного масла, завернутый в коричневую бумагу. Потом повернулся к жене и протянул ей руку — грубую, мозолистую руку повара, рабочего человека.

— Пойдем со мной.

Трое детей. Большой дом на берегу моря, где живут чуть ли не все ее родственники, причем многие из них еще и материально полностью зависят от Эскофье. И сама она давно уже ведет жизнь весьма комфортабельную, даже роскошную. И пользуется определенным влиянием в свете. Но это жизнь без него. Дельфина колебалась.

— Мадам Эскофье? — сказал он таким тоном, словно подвергал это сомнению.

Свет тонкого месяца просачивался в окно кухни.

— Ты не можешь просто так войти в нашу жизнь и снова из нее выйти. Это не один из твоих отелей.

— Я понимаю.

— Вот и прекрасно!

И она подала ему руку. Он взял ее руку, нежно поцеловал и сказал:

— Да, прекрасно.

«Это ничего не значит», — твердила себе Дельфина. Но ее рука так хорошо чувствовала себя в его руке! Как и всегда.

Оказалось, что Эскофье заранее расстелил скатерть на обрыве, прямо на влажной от росы траве. Ночной воздух был прохладен — по таким вот влажным и прохладным субтропическим ночам Эскофье страшно тосковал в Лондоне, особенно зимой. В лунном свете вид отсюда был настолько завораживающим, что у него перехватывало дыхание: отвесный край скалистого утеса, газовые фонари на городских улицах внизу… Он налил вина в хрустальные бокалы.

— За тебя.

— Они разобьются.

— А раньше нас никогда не беспокоило, что хрустальные бокалы могут разбиться.

Но Дельфина все-таки отнесла бокалы в дом, заменив их двумя чистыми кружками, которыми обычно пользовалась на кухне, когда поила детей. Она выглянула в окно: ее муж сидел на краю утеса и ждал, когда она вернется. Он был такой знакомый — и все-таки чужой. Ей хотелось, чтобы он уехал, — и все-таки она даже представить себе не могла жизни без него или хотя бы его тени.

На кухонном столе стояла миска со зрелыми фигами; эти фиги были присланы сегодня утром мистером Бутсом. Дельфина снова выглянула в окно. Наш дорогой месье Бутс. Вскоре все заполнит утренний туман, и в нем исчезнут и этот лунный свет, и Эскофье. Темная фиолетовая кожица фиг была цвета ночного неба. Дельфина разрезала одну пополам. От темно-красной мякоти исходил аромат дикого меда. Она откусила кусочек. Таких фиг она никогда в жизни не ела — у них был просто поразительный вкус и невероятно насыщенный аромат.

Дельфина положила вторую половинку этой идеальной фиги на круглую белую тарелочку и обрызгала ее лавандовым медом. Не сильно, совсем чуть-чуть, чтобы только напомнить Эскофье, какой бывает весна на средиземноморском побережье, какой невероятно роскошной и непередаваемо сладкой она здесь бывает.

Затем она сходила в ледник, куда отнесли остатки рагу с лангустинами. Это было самое любимое ее блюдо. Она взяла одну лангустину и съела ее целиком; лангустина пропиталась соками овощного рагу, чудесными ароматами тушеных помидоров и зерен какао. «Это моя кухня», — сказала Дельфина и снова вышла в ночную тьму.

— Я уж решил, что ты обо мне забыла, — сказал Эскофье и

встал.

— Я пыталась, но это оказалось невозможно.

Он взял у нее тарелочку с фигой.

— От мистера Бутса?

— Да. А еще он прислал чудесное итальянское вино и несколько скатертей из бельгийского кружева. У него очень хороший вкус.

— Он пылкий любовник.

— Откуда мне знать.

Они сидели в тени виллы «Фернан», но им казалось, что самой виллы больше нет — исчезла в складках тьмы.

— Я ухожу в дом. Слишком сыро, — сказала Дельфина.

— Помидоры. Ты помнишь, как мы каждый день с утра до ночи делали томатный соус на зиму и заливали его в бутылки из-под шампанского? Это было так замечательно — мы словно ловили кусочек лета и консервировали его на зиму в бутылке, причем не в какой-нибудь, а в знаменитой, с историей.

Дельфина сложила хлеб и масло обратно в корзину для пикника и сунула Эскофье бутылку вина.

— Тот соус мы делали для заказчиков, а не для себя.

— А знаешь, я ведь сохранил те бутылки, — сказал Эскофье. — И мы могли бы снова сделать соус. Летом. Этому дому просто необходим огород. Его можно устроить прямо здесь, где расстелено это одеяло. Земли тут, конечно, немного, и она каменистая, но для огорода вполне сойдет. Самое место, чтобы помидоры выращивать.

— Дети не любят томатный соус.

— Они будут есть то, что мы им велим.

— Мы? — Она сказала это, не глядя ему в глаза; она старалась вообще в его сторону не смотреть. И ему вдруг показалось, будто он уже снова вернулся в Лондон, в свою маленькую, забитую вещами комнату, за окнами которой ночь и стелющийся в воздухе дым от угольных каминов.

— Мы были тогда счастливы, — сказал Эскофье. — Ведь были? Тогда, до «Савоя»?

— Я была счастлива. Но ведь ты — Эскофье! — Дельфина вручила ему корзину, сложив в нее все, что он приготовил для этого пикника. — И не делай вид, будто это не так. Это просто нечестно.

Она повернулась, чтобы уйти, но он поймал ее за руку.

— Потанцуй со мной.

— Без музыки?

Он притянул ее к себе.

— Ну, музыка всегда найдется! Послушай, как бьется сердце.

Раз-два-три. Раз-два-три. Разве это не вальс?

Она попыталась от него отстраниться. Но он притянул ее еще ближе к себе и прошептал:

— Раз. Два. Три. Разве ты не слышишь?

— Нет.

— Значит, и не пытаешься услышать.

И он слегка коснулся губами ее щеки; нежность этого поцелуя удивила ее. И она, выбираясь из лабиринта своей душевной боли, своего давнего гнева, действительно услышала, как бьется его сердце, как бьются их сердца. Быстро. Быстро. Быстро.

— Раз-два-три.

Быстро. Быстро. Быстро.

— Раз-два-три.

Они танцевали на самом краю утеса. Из-под ног вылетали мелкие камешки и скатывались куда-то в темноту.

— Поворот. Раз-два-три. Поворот.

Быстро. Быстро. Быстро.

— Мадам Эскофье! — сказал он и поцеловал ее с тем прежним изяществом и пылом, который был памятен им обоим. Их поцелуи имели вкус лангустин и приготовленного ею рагу с легким привкусом какао. — Моя дорогая мадам Эскофье!

Быстро. Быстро. Быстро.

Он снял с нее накидку.

Быстро. Быстро. Быстро.

Затем ее красивое платье.

И когда она осталась стоять перед ним совершенно нагая и бледная в лунном свете, он стал с нежностью гладить ее тело, словно вспоминая каждый его изгиб, каждый шрам, каждую нежную ложбинку. И она сама расстегнула на нем рубашку, и сама сняла с него фрак.

На мгновение, правда, у нее мелькнула мысль о детях, хотя их теперь вряд ли можно было называть детьми. Мальчики того и гляди сами семьями обзаведутся. Да и дочери их уже восемь, и она почти одного роста с Эскофье. Что они подумают, если посмотрят в окно?

— Мадам Эскофье.

Дельфина оглянулась на дом, затем на дом соседей. Свет нигде не горел. И тогда она поцеловала его, и мир вокруг них рухнул и исчез. Остались только луна, море и время.

Он был так полон ею, что, казалось, сердце не выдержит и разорвется.

Она молчала, чувствуя, какая холодная у нее кожа.

А Эскофье неожиданно уснул, и ему даже сон приснился, и вдруг он услышал, как она сказала:

— Не разбуди детей, когда будешь уходить из дома.

— А может, я никуда и не уйду?

— Ты не знаешь, как тебе тут остаться.

Он смотрел ей вслед, а она уходила от него к дому. В белой кружевной накидке она была похожа на привидение. Он больше ничего не сказал ей; нечего ему было сказать. Луна уже тонула в море у самого горизонта: скоро утро. Эскофье оделся, отнес в дом корзину для пикника, поставил в буфет на кухне стеклянные кружки, а в корзину вместо них положил хрустальный бокал и, сходив в кладовую, отрезал себе клинышек «Caprice des Dieux», [117] невероятно роскошный сыр с тройным содержанием сливок, который обычно заказывал для «Савоя». Но в тот раз он попросил сыровара отправить всю партию на юг, в Портсмут, в принадлежавший Эскофье пакгауз, и там уже кто-то перепродал часть этого сыра отелю с приличной выгодой для себя, но остальное все же тщательно упаковал и отослал в Монте-Карло, Дельфине; естественно, «от мистера Бутса». Несколько фиг Эскофье тоже прихватил с собой на дорогу. А потом пошел к себе, в гостевую комнату, паковать чемодан.

Двигался он нарочито медленно. Тщательно сворачивал каждую рубашку, каждый носок. И все надеялся, что Дельфина выйдет из своей комнаты, возьмет его за руку и отведет к себе. Но она так и не вышла.

Первый поезд в Париж уходил на рассвете. А там ему придется садиться на другой поезд, до Лондона. И это путешествие будет долгим, куда дольше, чем время, проведенное им дома. Остановившись на мгновение у дверей детских комнат, Эскофье поцеловал кончики пальцев и оставил свой поцелуй на каждой двери. Детей ему будить не хотелось.

На вокзале он сел на первый же поезд, отправлявшийся в Париж, и, устроившись в купе у окна — маленький красивый человек в маленьком красивом костюме, — стал смотреть, как над Лазурным Берегом встает солнце. Солнце постепенно заливало своим светом ряды многочисленных яхт у причалов, виллы миллионеров и его, Эскофье, собственный просторный дом, который он, возможно, никогда больше не увидит. Он открыл корзинку с едой, расстелил на маленьком столике перед собой белую льняную салфетку, поставил хрустальный бокал. Отрезал идеально правильный ломтик сыра и положил рядом две фиолетовые фиги. Затем налил себе в хрустальный бокал вина, отломал горбушку от того pain de seigle, который испек ночью, и стал завтракать, а за окном летел окружавший его мир. И Эскофье совсем не был уверен, был ли у него когда-либо столь же чудесный завтрак.

Когда он наконец добрался до «Савоя», было уже хорошо за полночь. Он прошел по подъездной аллее прямо к служебному входу. Добрался до кухни. Вечерняя смена, разумеется, уже ушла, а утренняя еще только должна была подойти. В главном кухонном помещении окон не было, и там стояла ночная тьма; помещение освещало лишь слабое голубое пламя в плитах. Вокруг царила непривычная тишина. Эскофье сел на ступеньку, глядя на пламя, которое горело непрерывно и словно черпало силы в собственном слое ада. И в этом было какое-то странное успокоение.

Долго ли он проспал, сказать было трудно.

— Папа, — мальчик тихонько потряс его за плечо. — Папа, вам нужно пойти и немного отдохнуть. Мы тут обо всем позаботимся.

Эскофье посмотрел на часы. Пять утра. На кухне уже готовились подавать завтрак. Эскофье собрал свои вещи, вышел в прохладный позолоченный вестибюль отеля и некоторое время сидел там, глядя, как приходят и уходят люди. Среди них были и лишившиеся надежды на престол члены королевских семейств, и их более удачливые и знаменитые соперники, которые болтали с нуворишами и обладателями всевозможных модных титулов. Наследницу одного из нью-йоркских богачей, сломавшую ногу, провезли мимо в инвалидном кресле из розового дерева, за которым тащилась целая свора тявкающих пекинесов, «ее дорогих крошек». Кардиналы и епископы в своем мрачном и великолепном облачении раскланивались с принцем-консортом, одетым не менее достойно. Эскофье заметил даже мистера Гилберта — правда, без мистера Салливана, обычно следовавшего за ним, как тень; либреттист сидел в американском баре и что-то быстро и старательно писал.

Вскоре обычное утреннее сражение, что началось в кухне, выплеснулось и в обеденный зал, а затем и в вестибюль. А затем вниз принесли уже упакованные вещи Эскофье, сложили их у его ног, и полиция выдворила его из «Савоя» под промозглое мартовское небо. Уже за дверями ему вручили уведомление об увольнении. Оно было адресовано им обоим — месье Ритцу и месье Эскофье, которые, собственно, и основали «Ritz Development Company». Причина увольнения была сформулирована предельно ясно: «Согласно принятому нами решению вы с сегодняшнего утра уволены со службы в отеле в связи с многочисленными серьезными нарушениями, и, в частности, в связи с грубым пренебрежением своими обязанностями, регулярными прогулами и недобросовестным отношением к управлению отелем. Мне также приказано просить

вас обоих незамедлительно и добровольно покинуть отель…»

«Разногласия с Советом имели неприятные последствия», — телеграфировал Эскофье Дельфине.

А вечерняя лондонская газета «Стар» опубликовала заметку «Тайна отеля „Савой“»:

«В течение последних двадцати четырех часов в отеле „Савой“ имели место столь бурные волнения, что, например, в Южно-Африканской Республике это сочли бы революцией. Были с треском уволены три ведущих менеджера, а шестнадцать разъяренных поваров, французов и швейцарцев, некоторое время держали оборону (причем некоторые даже вооружились длинными кухонными ножами), но потом все же были выброшены на улицу с помощью отряда лондонской полиции».

В поддержку уволенных Ритца и Эскофье было послано более двухсот телеграмм. Принц Уэльский телеграфировал: «Куда Ритц — туда и мы».

Но Эскофье ни одной телеграммы так и не прочел.

Когда он прибыл на южное побережье, в Портсмут, шел дождь, отчего этот портовый город казался еще более мрачным. Работники пакгауза очень удивились, увидев хозяина.

— Боюсь, ситуация несколько переменилась, — сказал Эскофье управляющему складом Джерому.

Эскофье и отец Джерома во время войны вместе были в плену. Сын очень походил на отца — особенно выражением лица, которое свидетельствовало о том, что он пойдет на все; и он действительно порою шел на все.

— Разделите между собой оставшиеся продукты и товары, а здание втихую продайте, — велел Эскофье.

Джером вытащил из своего письменного стола бутылку редкого коньяка «Наполеон» и плеснул изрядную порцию в коньячные бокалы «баккара», большие, имевшие поистине идеальную форму для этого напитка. Эскофье тут же узнал и бокалы, и коньяк: и то, и другое было из той партии груза, оплату которого он одобрил несколько месяцев назад, полагая, что груз в отель уже доставлен. То, что Эскофье это понял, нетрудно было прочесть по его лицу, и Джерому осталось только пожать плечами и рассмеяться, как это сделал бы мальчишка, пойманный на месте преступления.

«И чего я, собственно, ожидал?» — думал Эскофье.

— А ведь мы неплохо заработали, верно? — И Джером в два глотка выпил свой коньяк.

Эскофье смотрел на каменную церковь на дальнем конце двора. Ее кладбище выходило прямо на море.

— Возможно, слово «неплохо» как-то не очень годится, —

сказал он.

И тут же переключился на мысли о вилле «Фернан» и о том «расширенном» семействе, что там проживает. Счета за месяц были поистине сногсшибательными.

Джером налил себе еще коньяку, поднял бокал и предложил:

— Ну, за прибыль!

Эскофье к своему бокалу даже не притронулся.

Тогда Джером достал из письменного стола пачку писем, перевязанную шнурком, и подтолкнул ее через стол к Эскофье. Все письма были нераспечатанные. Эскофье тут же узнал почерк.

— Все они пришли на имя какого-то мистера Бутса, — сказал Джером.

— Да-да, конечно.

Эскофье сунул письма своей жены в сумку, встал и вышел, не сказав больше ни слова.

Полный «Эскофье»:
Мемуары в кулинарных рецептах

POULARDE EMILE ZOLA

Пулярка «Эмиль Золя»,

начиненная трюфелями,

с садовыми овсянками и фуа-гра.

Важно отметить, что, когда кушанье названо в чью-то честь, у клиентов неизменно возникает желание как-то соотнести себя с этим человеком. Например, мое консоме «Жорж Санд» пользовалось большим успехом, и многие, делая официанту заказ, сообщали, какое наслаждение им доставило чтение книг «месье» Санда. Некоторые даже утверждали, что были знакомы с «месье» Сандом. А одна особа, этакая светская матрона, даже признавалась, что танцевала с «ним» и была слегка влюблена в «его» острый ум.

Поскольку Жорж Санд всегда была женщиной — баронессой Дюдеван, ушедшей из жизни в 1876 году, — то столь эмоциональные заявления несколько смущали официантов. Но я велел им всегда соглашаться с клиентами. И они соглашались. А самый лучший из них

зачастую соглашался с клиентами столь успешно, что даже мог, причем вполне убедительно, похвалить «настоящую мужскую прозу Санда» и «его впечатляющую, мужественную внешность».

Как говорил Ритц: «Клиент всегда прав».

Всегда следует помнить: если вы хотите создать кушанье, которое должно стать знаменитым и неизменно вызывать восторг у клиентов, вам непременно нужно приготовить блюдо не менее замечательное, чем тот, в чью честь вы хотите его назвать. Я создал «пулярку „Эмиль Золя“» в честь этого великого писателя, но вряд ли пулярка так уж понравилась бы ему самому. Пожалуй, он отнесся бы к ней даже с некоторым презрением. И все же это поистине замечательное кушанье. Сочетание нежнейшей откормленной пулярки с крошечными жареными овсянками не сравнимо ни с чем — каждый кусочек сам проскальзывает в горло, как масло. Ну и, разумеется, фуа-гра! Кто отказался бы каждый день есть фуа-гра? Золя. Он ее совсем не любил. И все-таки я назвал это блюдо его именем, чтобы вы вкушали его и надеялись стать такими же блестящими, как Эмиль Золя, писателями и мыслителями.

Да и кто из людей не хочет стать таким, как Золя? Он был истинным героем и защитником французских низов — он сам говорил мне об этом. На его похороны собрались толпы рабочих, которые приветствовали траурный кортеж криками: «Жерминаль! Жерминаль!» — в честь его великого романа. Разве кто-то отказался бы съесть кушанье, посвященное Золя, в надежде достигнуть столь же искренней преданности? Разумеется, убили Золя те, кто придерживался противоположных ему политических взглядов,[118] но в ретроспекции это всего лишь романтическая деталь, а излишнее внимание к деталям — это смерть искусства.

Я нахожу весьма интересным отметить, что Золя, занимаясь исследовательской работой, связанной с созданием его великих романов, всегда останавливался в одном и том же чудесном номере отеля «Савой». Днем он посещал бедняков, а ночью спал на шелковых простынях. Он также обладал безупречным вкусом в одежде. Когда я задавал ему вопросы относительно его безусловной склонности к роскоши, он отвечал: «Ученому вовсе не обязательно становиться обезьяной, чтобы изучать этих животных».

Я слышал, что в юности Золя был так беден и принадлежал к таким низам общества, что ел воробьев, которых ловил у себя на подоконнике, устраивая ловушки. Он, правда, это отрицал, но я ничего не могу с собой поделать: мне все-таки кажется, что так оно и было. Я ведь и сам прекрасно знаю, что такое голод, — я был военнопленным, я страшно голодал, я понимаю, что человеку есть необходимо точно так же, как дышать. Я обладаю тем, что сам называю «внутренней мудростью» — она связана с каждым шагом, сделанным мною в этом мире, с тем, что я испытал на собственной шкуре. И мне необходимо верить, что и Золя обладает такой внутренней мудростью. Во всяком случае, то, что он и сам многое пережил, отчетливо чувствуется во всех его работах.

Но до чего же он любил вкусно поесть!

Стоило мне появиться в обеденном зале, и он тут же подзывал меня к своему столику и принимался угощать изысканными воспоминаниями о тех блюдах, которые ему довелось попробовать во время путешествий, и о своих faiblesses de gourmandise.[119] Сардины! Ах, как он говорил о сардинах! Только что выловленных. Приправленных солью, перцем и оливковым маслом, а затем поджаренных на решетке над еле тлеющими головнями из порубленной на дрова виноградной лозы! Когда их, еще влажные, сочащиеся соком, выкладывают на глиняное блюдо, натертое чесноком, поливают маслом из Экса и посыпают свежей петрушкой! Voilà!

Стоило Золя заговорить о сардинах, и у него буквально слезы на глазах выступали. А cassoulet![120] Как же он обожал «кассуле по-провансальски» — с помидорами, баклажанами и цукини!

Это был чистый восторг.

«Когда я думаю об этих крестьянских кушаньях, — рассказывал он мне, — я словно возвращаюсь в детство, проведенное в Экс-ан-Провансе».

Однако крестьянских кушаний в «Савое» не подавали. И это вполне понятно. Золя и сам не любил, когда кто-то видел, как он ест подобную пищу. Несколько раз он, правда, это сделал и заставил весь Париж усомниться в его эстетических вкусах настолько, что его стали называть «гурманом», что, разумеется, воспринималось почти как синоним слова «glutton», то есть «обжора». Поскольку Золя тратил немало сил,

создавая себе некую особую, привилегированную ауру эстета, подобное прозвище казалось ему глубоко позорным.

Все это и послужило причиной того, что я назвал в его честь упомянутое выше кушанье из пулярки и овсянок. Впервые я, правда, приготовил его для одного махараджи, который, как ни удивительно, был настоящим англофилом. Он обожал все английское, особенно английских дам. «Маленькие птички», так он их называл. Я позже обнаружил, что это мое кушанье служило также неким поэтическим резонансом для герцога Орлеанского, который жил в «Савое» после того, как ему было отказано в полноправных претензиях на французский трон — которого, впрочем, более и не существовало. Да уж, это была весьма сложная ситуация.

Но для меня лично это блюдо навсегда связано именно с Золя, хотя сам он никогда его даже не пробовал. Я уверен: если бы его в минуту слабости спросили, какому кушанью следовало бы навечно присвоить его имя, он признался бы, что это теплый круглый хлеб с хрустящей корочкой, намазанный свежим сливочным маслом и посыпанный грубой морской солью.

И он бы ошибся. В этом-то как раз и заключается главная проблема, когда создаешь кушанье в чью-то честь. Такие люди считают, что с ними непременно следовало посоветоваться. Но этого ни в коем случае делать не следует. В данном случае их собственное мнение никому не интересно. Тут важно, как это кушанье видит мастер, его создатель.

Таким образом, лучше всего давать название кушанья в честь того, кто уже умер, чтобы невольно не задеть его чувства — а такое, увы, зачастую случается.

Чтобы приготовить Poularde Emile Zola, аккуратно очистите от земли восемь крупных трюфелей, размером примерно с женский кулак, и натрите их на терке. Согрейте тертые трюфели в растопленном сливочном масле, быстро приправьте солью и перцем, влейте стакан старой мадеры, переложите в чистый сосуд и оставьте мариноваться минут на десять. Пока трюфели маринуются, возьмите приличных размеров пулярку. Тут нужно выбирать осторожно, ибо размеры птицы очень важны. Если пулярка слишком большая — значит, она старовата, в ней слишком много жира и мясо у нее грубое. Курочка должна быть молодая, но достаточно

крупная. Вы сами поймете, что вам нужно, когда такую пулярку увидите. Сердце вам подскажет.

Представлять такое блюдо клиенту должны метрдотель и три официанта (по крайней мере) с переносной плитой. Все должно делаться очень быстро. На кухне начините курочку трюфелями и поджарьте почти до готовности. А когда пулярку вынесут к столу, метрдотель в присутствии клиента будет быстро нарезать куриную грудку, а один из официантов столь же быстро обжаривать в масле ломтики фуа-гра — по одному ломтику пулярки на каждый ломтик фуа-гра. Затем все это следует обложить начинкой из трюфелей.

И буквально через несколько секунд подать овсянок. По одной птичке на каждого из гостей. Подобное угощение традиционно связано с королевской семьей. Но это неважно. Хороший шеф-повар всегда найдет возможность обойти любой закон и любую традицию. Овсянка — это крошечная птичка не больше пальца в длину и очень похожая на снегиря. Ее нужно поймать живой, быстро насильственным образом откормить, а затем утопить в «Арманьяке». Умерщвленных овсянок жарят в сливочном масле — почти так же, как пулярку. При подаче клиенту метрдотель передает тарелку с пуляркой второму официанту, и тот кладет поверх ломтика пулярки жареную овсянку, полив ее сверху полной ложкой горячего мясного сока.

Вот тут особенно важна скорость, потому что — со времен Французской революции — эту птичку полагается есть целиком: с головой, внутренностями, костями и всем остальным. Пока она не остыла.

При этом нужно, чтобы официант и метрдотель левой рукой ставили перед каждым из гостей тарелку с кушаньем, а правой — причем одновременно — прикрывали голову гостя белой льняной салфеткой. Никакие компромиссы тут недопустимы. Это блюдо подается только так и никак иначе, поскольку именно такие условия абсолютно необходимы для получения полного наслаждения экзотическим вкусом кушанья.

Итак, крошечные овсянки должны быть поданы на белом блюде, а голова обедающего покрыта белой льняной салфеткой, потому что салфетка помогает сохранить драгоценный аромат кушанья и, кроме того, скрыть клиента и от глаз Франции, и от глаз Господа Бога.

Мне довелось есть овсянок лишь однажды. Когда мою голову накрыли салфеткой, у меня возникло ощущение, будто весь окружающий мир куда-то исчез. Я почувствовал себя невесомым. И сидел так довольно долго, в этом маленьком пустом пространстве, пока передо мной наконец не появилась тарелка. Она была совершенно белая, и я, окутанный белым льном, видел перед собой только эту крохотную птичку, такую хрупкую и беспомощную при жизни и такую прекрасную теперь. В душе моей вдруг поднялась мощная волна стыда, и все же я испытывал столь страстное желание, какого никогда не испытывал прежде. От этого несчастного существа исходил невероятно мощный и насыщенный аромат жаркого! Меня переполняли эмоции. И я больше не мог сдерживаться: я откусил птичке голову.

Так делать не полагается.

Но вкус этой дичи был так сладок, что я не мог остановиться! Никогда еще я не едал ничего вкуснее. Затем вдруг я почувствовал, что во рту у меня полно крови. Жгучая кровь лилась потоком, обжигая мне горло, но я не только не вскрикнул и не позвал на помощь — я продолжал жевать! И по-прежнему не мог остановиться. Внутренние органы оказались терпкими и чуть кисловатыми на вкус, и во рту у меня стало жечь еще сильнее. Но я был целиком поглощен этим неизведанным прежде опытом. Каждую косточку я тщательно перемалывал зубами, испытывая одновременно и стыд, и наслаждение. Это было — как заниматься любовью с женщиной, которая никогда не сможет стать твоей, и сладость запретного плода стоит того, чтобы на тебя обрушилась вся ярость ада.

Вот каким образом я пришел к созданию этого блюда. Если Poularde Emile Zola подать как полагается, каждый ее кусочек будет точно пробуждение к жизни Золя — Золя тех времен, когда он, еще совсем юный и голодный, сидел у себя на подоконнике с воробьем в руке, страдая от переполнявшего его страстного желания и чувства вины, и тщетно пытался спрятаться от своих собственных ужасных божеств и темных мечтаний о заблудших душах.

Глава 24

Пачка писем Дельфины, адресованных мистеру Бутсу, была перевязана простым шнурком, но даже это не могло скрыть от Эскофье их красоты.

«Ливень над Парижем/ одной на дороге темней, чем мне прежде казалось».

Это были даже не столько письма, сколько стихи; искусство в обмен на яства.

«Там, внутри оболочки тонкой,/ внутри твоей кожи,/ молчаливые руки/ и глаза, что полны тумана./ Мой голос то тише, то громче,/ стоит мне о тебе подумать./ В мечтах ты ко мне приходишь/ истинной моею любовью,/которая все завершает./ И я тогда просыпаюсь».

Эскофье искал меж этих строк кусочки самого себя. Но так и не был уверен, нашел их или нет. Он вообще больше ни в чем не был уверен. Впервые в жизни у него не было кухни, где он мог бы готовить, и не было дома, куда он мог бы пойти. После того как он сообщил о «разногласиях» с советом директоров «Савоя», Дельфина ясно дала ему понять, что его на вилле «Фернан» совсем не ждут.

«Извинись и немедленно туда возвращайся, — писала она. — При таких расходах на хозяйство мы не можем позволять себе подобных глупостей. К тому же я заметила, что с тех пор, как начались эти „разногласия“, посылки от нашего мистера Бутса приходить перестали. И что я должна по этому поводу думать? Меня это ранит».

«Меня это ранит». Эти слова укололи Эскофье в самое сердце.

Но вернуться в «Савой» было, разумеется, невозможно. Fini. Мало того, совет директоров потребовал от Эскофье полного возмещения убытков — сногсшибательную сумму, равную жалованью по крайней мере за два года. А Ритц, словно желая еще более усугубить создавшуюся ситуацию, в ответ пригрозил совету целым рядом судебных преследований — в том числе и за незаконное увольнение, — требуя, чтобы Эскофье тоже подал в суд.

— Мы должны объединить усилия. Не предавай меня.

Все это окончательно лишило Эскофье сна.

Вернувшись с Южного побережья в Лондон, Эскофье снял комнату в затрапезном отеле как можно дальше от «Савоя». Строительство отеля «Карлтон», предпринятое компанией «Ritz Hotel Development», было еще не завершено; до открытия отеля оставалось никак не менее года, но Эскофье уже знал: его

кухонная бригада будет состоять минимум из шестидесяти поваров и сможет воплотить в жизнь одну весьма сложную идею, которую Эскофье как раз обдумывал, — меню à la carte. За пять сотен. Этот отель должен был стать образцом эффективности, но, увы, пока что он пребывал в стадии строительства.

Было ясно: если Эскофье хочет остаться в Англии, ему придется снять приличную квартиру, а это достаточно дорого. У их компании осталось совсем мало денег. У них были и другие контракты, но Эскофье понимал, что, пока «Ритц» и «Карлтон» не будут построены, компания не сможет выплачивать ему жалованье, которое хотя бы до некоторой степени можно было сравнить с тем, что он получал в «Савое». А теперь, лишившись помощи «Савоя» в погашении процентов по займу, оба новых отеля и вовсе могли остаться недостроенными.

Особенно плохо дела обстояли с отелем «Ритц». По плану он должен был открыться в июне, но перерасход средств и бесконечные отсрочки угрожали привести компанию «Ritz Development» к банкротству. Превращение двух больших старых зданий на Вандомской площади в единое здание отеля оказалось делом весьма трудоемким и куда более дорогостоящим, чем представлялось прежде.

— Позволь мне самому посмотреть, что тут можно сделать, — сказал Эскофье Ритцу и поехал во Францию. Он по-прежнему сохранил за собой ту крохотную квартирку — pied-à-terre, — где жил во времена «Ле Пти Мулен Руж», и пока что видел для себя единственно разумным именно это: вернуться в Париж. Ему уже приходилось заниматься реконструкцией старых зданий, хотя заниматься этим он ненавидел. Но в Париже, по крайней мере, у него было хоть какое-то пристанище, и там он мог сделать для компании хоть что-то полезное. Собственно, и проектируемый отель был невелик: всего пятьдесят комнат.

— Маленькое сокровище, — назвала его Мари Ритц.

«Маленький кошмар», — думал Эскофье.

Он целыми днями торчал на стройке в холодной грязи, умиротворяя кредиторов, строителей, торговцев и местных политиков. Это прямо-таки высасывало из него остатки сил. И, к несчастью, он успел совсем позабыть, как мала его парижская квартирка. Он едва сумел впихнуть туда свои пожитки. Но самое главное — там не было кухни! Ночи напролет Эскофье просиживал на своей узенькой кроватке среди хаоса чемоданов и коробок и придумывал новые блюда, которые не мог приготовить, для меню того отеля, который вполне мог остаться и недостроенным.

«Работай, — говорил он себе. — Работай в полную силу, и

люди забудут о „Савое“».

Но сам он о «Савое» забыть никак не мог. Не мог не вспоминать свою кухню, и слаженную работу своей команды, и тишину своих просторных апартаментов, и тех прекрасных женщин, которые краснели, когда он целовал им руку.

И среди мрачной парижской зимы в тесноте крошечной квартирки «Савой» представлялся ему неким иным миром, полным аромата роз. А еще там жила Сара. Эскофье так и не видел ее с тех пор, как его уволили. Он подумывал, не послать ли ей письмо, но потом узнал, что она съехала из «Савоя» и, по словам его друга Рене, дежурного администратора отеля, своего нынешнего адреса не оставила. Можно было бы, конечно, отправить письмо на ее парижский адрес, но что, собственно, мог он ей написать? «Возникли разногласия»? Если для Дельфины такого объяснения оказалось вполне достаточно, то Сару оно попросту оскорбило бы. Она ведь была там, когда все это случилось.

«Она найдет меня, когда сочтет, что наступил подходящий момент», — думал Эскофье, но не был уверен, хочет ли он сам, чтобы его нашли. Да и захочет ли Сара его искать?

Когда он думал о ней, перед ним тут же вставала картина тех, последних его мгновений в отеле «Савой»: полицейские выбрасывают его чемоданы на улицу и возвращаются за ним, лапая грязными руками его изысканный фрак. А совет директоров всем этим любуется. И Ричард Д’Ойли Карт преспокойно сидит в своем инвалидном кресле. И вокруг перепуганные, смущенные, разгневанные служащие и гости отеля. Кстати, многие высокопоставленные гости были откровенно шокированы происходящим. А кое-кто из кухонной команды даже схватился за нож, желая защитить его, Эскофье, честь…

И в самый разгар всего этого безумия появилась Сара — точно какая-то галлюцинация. Ее буйные кудри развевались, их с трудом сдерживало невероятное количество разнообразных бантиков и заколок; она была в зеленом шелковом костюме; на шее — ручной хамелеон на цепочке. Хамелеон грозно шипел. Сара только что вернулась из зоопарка со своими внучками. Плачущая Лизиана все повторяла: «Почему он уходит? Он что, был плохой? Куда они его тащат?» Симона была бледна и молчалива. Хамелеон вел себя как избалованный дракон и пытался цапнуть каждого.

Господи, это было уж слишком. Слишком, слишком, слишком!

Эскофье пытался забыть об этой сцене и не мог. Стоило ему проснуться утром, и первое, что вставало в его памяти, — это

выражение глубочайшей печали на лице Сары; и то же самое он вспоминал каждый вечер, тщетно пытаясь уснуть.

Он прожил в Париже месяц, когда Ритц написал ему: «Ступай в ресторан „Максим“. Шпионь. Они там здорово расширили меню и готовят теперь не только свое коронное блюдо — pommes frités. [121] Выясни, что еще они намерены в ближайшем будущем предложить клиентам, а заодно окажи мне любезность: передай хозяину ресторана, месье Корнюше, мои наилучшие пожелания. Не забудь. Он вообще-то прекрасный человек».

Если бы в меню «Максима» предполагались блюда высокой кухни или вообще любой другой, достаточно интересной кухни, стоявшей несколько выше обычной жареной картошки, этот ресторан вполне мог бы составить «Ритцу» серьезную конкуренцию. В конце концов, это было излюбленное место самых знаменитых куртизанок belle époque:[122] там бывали Жанна и Анна де Ланси, двойняшки, которые мучили своих поклонников тем, что вечно менялись местами; Дана Дерваль, всюду таскавшая с собой свою крошечную собачонку, сидевшую в кармане украшенного самоцветами «пояса стыдливости»; бывшая танцовщица из «Фоли Бержер» Лиана де Пуги, которая была столь же хороша собой, столь невероятно дурна как актриса, так что Сара Бернар однажды даже посоветовала ей держать на сцене «свой хорошенький ротик закрытым, ибо это будет благом для всех».

Короче, «Максим», безусловно, обладал определенным потенциалом, чтобы войти в легенду. Это заведение пока что не пользовалось устоявшимся авторитетом, но его владелец, месье Корнюше, уже считался великим ресторатором.

В том своем письме Ритц пересказал Эскофье знаменитый анекдот: «Один из гостей как-то пожаловался, что у него в супе плавает таракан, и Корнюше, выудив насекомое, преспокойно сунул его в рот, съел и объявил: „Это же просто изюм!“» Ритц искренне восхищался находчивостью Корнюше.

В итоге пришлось Эскофье встать в очередь, змеившуюся перед входом в «Максим» и казавшуюся бесконечной. А ведь это было самое обыкновенное кафе! И никакой предварительной записи там не существовало. Но внутрь пускали не всех. Главный привратник Жерар, невероятно похожий на детскую игрушку «Щелкунчик» в своих темно-синих штанах и алой шляпе, стоял у входа с золотым моноклем и весьма ловко подразделял потенциальных клиентов на две категории: «порядочные» и «холера», причем большая часть попадала именно в последнюю категорию. Однако, заметив в конце очереди Эскофье, Жерар обнял его и немедленно позвал Корнюше, который, радуясь как

дитя при виде неожиданной шоколадки, воскликнул:

— Значит, теперь вы придете работать к нам? Значит, то, что «Савой» вас потерял, обернется для нас выигрышем?

— Это правда, что у вас в винном погребе двести тысяч бутылок? — спросил в ответ Эскофье.

— Да там одного только шампанского сто двенадцать сортов!

— Тогда я хотел бы у вас поужинать.

— Ужин — вот поистине прекрасное начало! Я сочту это весьма многообещающим знаком.

Близилась полночь, но «Максим» был полон. Туда валом валила толпа театралов — особенно тех, кто пришел лишь на последний акт спектакля; в последнее время стало модно приходить именно к последнему акту, а смотреть спектакль целиком было, можно сказать, уже и не принято. Корнюше провел Эскофье через весь зал; там было немало его бывших клиентов, и некоторые старательно отворачивались, когда он проходил мимо, а некоторые просто смотрели сквозь него, словно он вдруг стал невидимым. Корнюше подвел его к маленькому столику на двоих, рядом с вращающимися дверями, за которыми находился знаменитый «омнибус» — длинный коридор, тесно уставленный столиками, за которым виднелся бар; в «омнибусе» собиралась исключительно парижская элита; он заменял ей клуб. Такое место было только в «Максиме». И Эскофье твердо решил, что будет ужинать именно там.

В главном обеденном зале, впрочем, тоже было совсем неплохо. Оркестр играл какую-то томную песню Ринальдо Хана — точнее, просто мелодию без слов. Вообще-то в этой популярной песне говорилось о неверности. «Прелестный выбор», — подумал Эскофье, заметив, сколь многие мужчины пришли сюда отнюдь не с женами.

В «Максиме» было довольно тесно. И все вокруг красное — ковер, портьеры, сотни настольных ламп с темно-розовыми абажурами, сквозь которые теплый свет падал на тесные ряды столиков и плюшевые красные банкетки. Глядя на все это великолепие, Эскофье сразу вспомнил вокзальные залы ожидания для пассажиров первого класса, где знаменитости и те, что хотят таковыми казаться, а потому облачаются в шелковые вечерние платья и смокинги, вовсю стараются показать себя и зачастую ведут себя просто отвратительно.

К Корнюше подошла хорошенькая юная девица с накрашенными губами и нарумяненными щеками и что-то ему шепнула. Он посмотрел на карманные часы и сказал: «Да. Сейчас. Столик в переднем ряду», а потом сунул девице несколько купюр, которые та спрятала за глубокий вырез платья. Она казалась

почти точной копией La Goulue, Обжоры, королевы «Мулен Руж», но все же была явным подражанием.

— Это для вас обеих, — сказал ей Корнюше. — И не вздумай поступить, как в прошлый раз.

— Конечно, конечно!

И девица расцеловала Корнюше в обе щеки, а потом поцеловала в губы.

— Мы тут непристойно себя ведем, да? — улыбаясь, сказала она Эскофье и вернулась за свой столик у окна.

Корнюше откашлялся.

— Она и ее подружка сегодня вечером устроят для нас небольшой сюрприз.

— Очень красивая девушка, — сказал Эскофье.

— За это я ей и плачу. Всегда неплохо, чтобы у окна сидели красивые женщины. И все могли бы их видеть прямо с тротуара.

И действительно, за столиками, стоявшими вдоль окон, сидели как раз такие дамы. У каждой была осиная талия, а обнаженные плечи казались фарфоровыми от рисовой пудры; и все они выглядели сногсшибательно элегантными в шелковых платьях, драгоценностях и умопомрачительных шляпках.

Вокруг вообще было так много красивых женщин, что Эскофье даже заколебался: может быть, все-таки стоит сесть за предложенный столик? Этот небольшой зал чем-то напоминал оранжерею — на стенах висели бра в виде лилий или калл, стеклянная крыша была украшена переплетающимися стеблями и листьями цветов, на стенах большие фрески в виде обнаженных женщин. Да и сами женщины в зале напоминали роскошные, зрелые плоды, только и ждущие, когда их сорвут.

И все же, когда Корнюше предложил Эскофье сесть и даже подвинул ему стул, великий шеф-повар сесть отказался и спросил:

— Не лучше ли сохранить этот столик для какой-нибудь пары? А я бы, пожалуй, устроился поближе к бару. Надеюсь, там для меня найдется местечко? Вы, конечно, понимаете, что я имею в виду?

Корнюше улыбнулся, хлопнул Эскофье по спине и сказал:

— Ну, естественно! Поближе к раю. — Он толкнул вращающиеся двери, и они оказались в «омнибусе» во всей его декадентской красе и славе. — Сейчас вы увидите настоящий спектакль de grande galantèrie,[123] — сказал он Эскофье, и тот с ним согласился.

Многих «исполнителей» этого спектакля он прекрасно знал. У дверей, например, сидели пятеро братьев, русские князья в полной военной форме, со своими временными спутницами в

состоянии различной степени обнаженности; их столик был буквально заставлен большими бутылками шампанского. За соседним столиком сидел Карузо, а на коленях у него — две юные девицы, которые кормили его устрицами. «Устрицы для певца неплохо», — подумал Эскофье и заметил в дальнем уголке драматурга Жоржа Фейдо, который быстро что-то писал.

Корнюше указал на него и засмеялся.

— Он говорит, что заканчивает пьесу «Дама из ресторана „Максим“», и уверяет всех, что сделает нас знаменитыми и наконец заплатит по счету. Если учесть, сколько он пьет, нужно, чтобы оба его обещания непременно осуществились.

Каждый столик в «омнибусе» явно имел свою занятную тайную историю, и все же Корнюше потащил Эскофье дальше, в бар.

— «Омнибус» не для вас. Я же знаю, какой вы поклонник прекрасных дам, — сказал он и снова толкнул вращающиеся двери. К удивлению Эскофье, бар оказался даже меньше «омнибуса», и там были исключительно женщины — женщины в черных чулках, с волосами цвета шампанского. Некоторые пересчитывали деньги; а одна записывала полученные суммы в столбик. Стоило Корнюше и Эскофье войти, как все эти красотки тут же умолкли.

— Истинный рай, не правда ли?

«Нет, — думал Эскофье. — На рай это совсем не похоже». Вообще-то больше всего это было похоже на какую-то контору.

— Не нужна ли вам помощь? — шепнул Корнюше. — Я могу подсказать, которая из них A.F., а которая R.A.F. — Эскофье смущенно посмотрел на него, и Корнюше пояснил: — R.A.F. — значит: «Rien à faire». «Ничего не выйдет», — как говорят англичане.

Шпионская миссия в «Максиме» уже начинала казаться Эскофье весьма большой ошибкой, но тут в бар вошел официант, неся прекрасное шоколадное суфле и букет алых роз.

— Большую бутылку «Моэ»! — крикнул он. — Немедленно!

— Что, мисс Бернар уже прибыла? — спросил у него Корнюше.

Эскофье вспыхнул при упоминании этого имени, но Корнюше, явно не замечая его смятения, сказал:

— Вы должны меня извинить, мой дорогой Эскофье. Но среди этих роз спрятано кольцо, которое заставило бы даже королеву Англии покраснеть от зависти. Всего одна ночь с небесным созданием стоит в наши дни целое состояние.

И Корнюше придержал дверь, в которую вбежал буфетчик с большой бутылкой шампанского. Эскофье оглянулся на

«омнибус». Сара только что прибыла. «Во всей своей красе», — подумал он. Русские князья виляли перед ней хвостом. Карузо целовал ей руки. В розовом свете бра она вся сверкала и переливалась — на ней было платье из золотистого шелка, и волосы у нее тоже были цвета золота, а на шее столько драгоценностей, что она едва могла ею двигать.

— А ведь ей за пятьдесят! Она уже бабушка! — восхищенно заметил Корнюше. — Просто удивительно, за что готовы платить эти мужчины!

Корнюше взял у официанта поднос с бокалами для шампанского, прошел прямиком в «омнибус» и громко воскликнул:

— Мадемуазель Бернар!

Сара подняла глаза и увидела Эскофье. Мужчина, с которым она сюда пришла, был каким-то дальним родственником принца Эдуарда, каким-то его десятиюродным братом с немецкой стороны. Он что-то шептал Саре на ухо, но она, похоже, не только его не слушала, но и присутствия его не замечала. Она во все глаза смотрела на Эскофье — этим своим ужасно печальным взглядом, — и у него вдруг перехватило дыхание. Он оттолкнул Корнюше и стремительно вышел из бара в большой зал, где фальшивая *La Goulue* и ее подружка уже вовсю плясали канкан на придвинутых к окну столах.

Когда через день в его pied-à-terre пришло письмо от Сары, Эскофье моментально собрался и выехал ближайшим поездом.

«Мы можем исчезнуть», — предлагала ему в своем письме Сара. И подписалась: Розина Бернар, veuve Damala.[124] Эскофье так и не смог понять, зачем почти через десять лет Саре все еще хочется тревожить дух этого человека.

Возможно, чтобы помнить, что темная сторона есть даже у ангелов.

В Кибероне Эскофье пересел на паром, чтобы добраться до Бель-Иля. Пассажиров на пароме практически не оказалось. Погода была никуда не годная и значительно холоднее обычного. Плавание оказалось настоящим испытанием. Волны нещадно били и швыряли старый паром, а над палубой выл ветер и сверкали молнии среди туч, из которых изливались потоки дождя.

Хотя Сара часто рассказывала Эскофье о западной части Бретани, сам он никогда прежде не бывал в этих местах. Когда паром наконец причалил у пристани, буря словно заколебалась на мгновение, видимо, решая, стоит ли продолжать, и в эти минуты Эскофье удалось увидеть то, что видел здесь любой художник, выходя на пленэр. То, что видел, например, Моне,

отчаянно пытаясь удержать свой мольберт и не дать упорному ветру швырнуть его в море: бесконечные ряды кафе и жилых домов, розовые с голубыми ставнями или голубые — с зелеными, ярко выделявшиеся на фоне изломанных крутых утесов, похожих на ребра доисторического животного, серо-зеленого моря и темно-серого, цвета угольного дыма, неба. Цвета были такими живыми и сочными, что Эскофье чуть не заплакал.

— Эскофье!

Это была она — и буря тут же поспешила сомкнуться вокруг нее. Сара приехала верхом; ее буйные рыжие кудри трепал свирепый ветер.

— Садись! — крикнула она. — А вещи оставь у смотрителя гавани. Он потом их доставит, когда станет безопасно.

Теперь уже ветер с воем накинулся на них обоих. Сара протянула Эскофье руку, и он несколько неуклюже забросил себя в седло позади нее. Она сильно пришпорила коня, поскольку буря уже бушевала вовсю. Начался ливень. В одно мгновение океанские волны залили причал, а затем и дорогу, но конь мчался полным галопом. Океан словно объединил свои усилия с дождем — порой Эскофье казалось, что они вот-вот утонут: вода была повсюду. Однако их конь, казалось, и не рассчитывал на милость бури. Он мчался сквозь ветер и дождь без колебаний, легко поднимаясь по крутым утесам в клубах слепящей водяной пыли, которую ветер приносил с моря. В небесах сверкали изломанные стрелы молний, но конь продолжал свой бег — порой по самому краю страшных каменистых обрывов, и Эскофье успевал заметить, как глубоко внизу, в пропасти, крутится бешеный водяной поток.

Обнимая Сару руками, он чувствовал, что она радостно смеется.

— Быстрей! — кричала она.

— Вдова Дамала, вы же совершенно сумасшедшая! — то ли подумал, то ли прошептал Эскофье. Похоже, все-таки сказал, и она это услышала, потому что засмеялась еще громче.

Когда они наконец добрались до места, огни бухты Ле-Пале светились где-то далеко внизу. Дом Сары находился на абсолютно отвесном обрыве и смотрел прямо в бушующее море. Собственно, это был даже не дом, а заброшенный форт Пуант-де-Пулен весьма впечатляющих размеров, мощный, приземистый, почти квадратный, сложенный из розовых каменных плит. Когда Эскофье вошел внутрь, там оказалось так тихо и холодно, словно он невольно пересек запретную черту и проскользнул из реального мира в мир иной.

Когда они оба стащили с себя мокрую одежду, вытерлись и переоделись, Сара спросила:

— Ты есть хочешь?

Никто и никогда еще не задавал Эскофье этого вопроса.

— А что, у тебя есть еда?

Сара рассмеялась, откидывая назад голову.

— Мой дорогой сэр, ни одна дама не станет приглашать Эскофье в свое убежище, не имея еды.

Она стояла посреди кухни в роскошном вечернем платье, отороченном норкой, и грубых шерстяных носках, какие обычно носят жители этого дикого побережья. Эскофье никак не ожидал увидеть Сару Бернар в таком виде.

Его она, разумеется, тоже заставила надеть такие же носки и красное кимоно, которое, как она клялась, было мужским и принадлежало ее сыну, но Эскофье знал, что в Японии красный цвет — прерогатива женщин и детей. Или внуков. Может быть, кимоно принадлежало внучкам Сары, Лизиане или Симоне. От него исходил тот неистребимый сладковатый запах, который так часто свойствен детям. Однако в доме больше не нашлось ничего подходящего, а собственная одежда Эскофье промокла насквозь. «Детское кимоно — господи, до чего же я дошел!» Эскофье привел в порядок свои седые, уже начинавшие редеть волосы и тщательно расчесал усы: но и это не помогло.

— Я выгляжу как деревенский дурачок.

— Если бы на мне были домашние шлепанцы, а рядом охотничий пес, мы с тобой составили бы идеальную английскую пару, — сказала Сара.

Он нежно ее поцеловал и спросил:

— Итак, veuve Damala, что у вас имеется из еды?

— У меня есть Far Breton!

И действительно, на кухонном столе стояло блюдо с пирогом. Эскофье слегка ткнул в него пальцем, пробуя упругость теста. Тесто оказалось достаточно упругим, и все же плотным, как это обычно и бывает в открытых пирогах с ягодами или фруктами.

— Это что, clafouti?[125]

— Non. Это совершенно другой зверь.

Сара подбросила в огонь еще полено, вытерла руки о свое элегантное платье и принялась закручивать свои непокорные волосы в пучок на макушке.

— Неужели, мой дорогой Эскофье, ты никогда не ел Far Breton? Корица, ваниль, молоко и немного сливового бренди. Сливы и виноград вымачивают в «Арманьяке».

— И ты это сама испекла?

— Естественно. Здесь каждый умеет печь Far Breton. Это очень просто.

— Я и не знал, что ты умеешь готовить.

— Умею, но никогда этого не делаю. Впрочем, сегодня я буду готовить. Я попросила своего знакомого — он присматривает за домом в мое отсутствие — принести нам кое-какие продукты. Так что сегодня вечером у нас с тобой будет пир. И на этот раз поварихой буду я.

На одном из кухонных столов и впрямь лежала рыба — это был солнечник — и стояла корзинка мелких мидий; а еще там имелись буханка плотного деревенского хлеба, свежее масло и кувшин сидра. Эскофье взял в руки одну рыбку.

— Неплохая рыбешка, — похвалил он.

— Из Ле-Гилвинека.

— Действительно хороша.

Рыбка была серебристо-зеленоватая, как оливки, с острыми, похожими на лезвие ножа плавниками и безобразной, словно надутой, мордой. Эскофье тщательно ее обнюхал; от нее все еще пахло морем.

— Сегодняшний улов?

— Утренний. Если бы сейчас был июнь, он бы еще и целый таз лобстеров нам принес.

Эскофье принялся быстро скоблить чешую вдоль острых спинных плавников.

Сара отняла у него нож.

— Нет. Сядь.

— Но они такие мелкие и очень костлявые. Ты поранишься.

— Я хочу сама готовить еду. Я никогда не готовлю. Пожалуйста, позволь мне. Когда мой зверинец бывает здесь, готовят слуги, и я ничего не могу с этим поделать, потому что все были бы ужасно разочарованы, узнав, что я простая смертная.

— Но если ты будешь готовить, то чем заняться мне?

— А что ты обычно делаешь, когда кто-нибудь для тебя готовит?

— Обычно для меня никто ничего не готовит.

— Ну, а чем бы ты в таком случае хотел заняться?

— Готовкой.

— Потому что не веришь в мои способности?

— Потому что мне это необходимо.

Сара торжественно вручила ему нож и сказала:

— Хорошо, я сдаюсь. Но только ради тебя.

— Сядь у огня, — сказал Эскофье. — Согрейся.

— А ты знаешь, что я тебя люблю?

— Только потому, что я умею хорошо готовить.

— Да, и в этом твое волшебство, твои чары.

Он закатал рукава красного кимоно.

— Сливки есть?

— Конечно. А еще в кладовой есть очень хорошие анчоусы. И картошка. И лук. И чеснок.

Эскофье открыл дверь в кладовую и обнаружил там не только анчоусы, но и несколько колбас, подвешенных, чтоб провялились.

— Это Andouille de Guemene?[126] — спросил он.

— Не знаю. Вполне возможно.

Он соскоблил немного плесени со шкурки и понюхал.

— Она и есть. От нее всегда так сладко пахнет сеном. А тулузской колбасы у тебя нет?

И это у нее имелось. А еще в кладовой нашлась соленая треска, маринованный гусь, два горшка конфитюра — из лука и из черной смородины — и большой выбор сушеных бобов.

— Это же чистый рай! — воскликнул Эскофье. — Завтра мы могли бы приготовить cassoulet.

— Мы? Ты позволишь мне готовить?

— Нет. Конечно же, нет. Я просто старался быть вежливым.

И впервые за много недель Эскофье засмеялся. Сара тоже засмеялась. И им показалось, что во всем мире их осталось только двое.

Вокруг бушевала буря, но это приземистое жилище, сложенное из розовых каменных плит, постепенно наполнялось ароматами дома.

— Тогда ты должен поужинать вместе со мной, — сказала Сара.

— Я непременно это сделаю.

— Ты поешь вместе со мной?

— Обязательно.

За все эти двадцать три года без малого они ни разу не садились трапезничать вместе. Эскофье всегда лишь готовил и подавал кушанья, а потом следил за тем, чтобы она непременно поела.

— Если ты не сядешь за стол вместе со мной, я есть не стану.

— Хорошо, я сяду с тобой за стол.

— И будешь есть?

— И буду есть.

Большие окна столовой смотрели на утесы, окутанные непроницаемой ночной темнотой. Вместо тонкого фарфора и хрусталя Сара, как это делала и ее кухарка, поставила на грубый стол местную глиняную посуду из Кимпе. Тарелки были примитивные, толстые, но веселые: восьмиугольные и желтые, как ноготки; на них были изображены бретонцы — мужчины и женщины в местных нарядах и все в тех же грубых шерстяных носках. Сперва Сара положила приборы и поставила тарелки на противоположных концах стола, но потом передумала и все

сместила к центру, расположив тарелки рядом, чтобы они с Эскофье могли вместе смотреть на бурю, как бы встречая ее лицом к лицу.

— Сегодня вечером мы будем очень-очень похожи на старую супружескую пару, — сказала она, входя на кухню. Потом уселась и стала смотреть, как Эскофье чистит мидии, варит их на пару в сухом сидре с чесноком и жарит картошку на утином жире.

— Moules et frités,[127] — объявил он, когда закончил. И налил ей сидра в бокал для шампанского. — За вас, мадам.

— Merci.

Затем он понес блюдо в столовую и сразу увидел ярко-желтые тарелки.

— Но эти тарелки просто…

— Очаровательны.

— Вызывают удивление.

— Не всякое вкусное кушанье подают на тонком фарфоре, мой дорогой Эскофье. Сядь. — Он колебался. — Сядь, — снова сказала Сара.

А снаружи буря яростно царапала розовые каменные стены, билась об окна, стучала ставнями, пытаясь сорвать их с петель. Сара и Эскофье сели за стол вместе и ели молча, словно стесняясь. Затем она вдруг сказала:

— Ты осторожней с Ритцем, мой дорогой. Он слишком нервный, слишком эгоцентричный. В конце концов, он и с тобой может поступить точно так же, как с беднягой Д'Ойли Картом. Он ведь теперь к постели прикован. Ты знал? Что за ужасная сцена в отеле!

— Он давно уже был болен.

— Да, конечно. Я понимаю, у Ритца самые благие намерения, и все-таки я боюсь, что он в итоге оставит тебя без гроша.

— Он мой друг.

— Вот потому-то я и беспокоюсь. Ты слишком хорош для твоих друзей. Я знаю адвоката, который может помочь.

— Не вижу ни малейших причин для подобного беспокойства.

— У тебя слишком художественная натура, Эскофье. А ведь необходимо думать и о деловой стороне вещей. Вот у Ренуара, например, есть брат, и это позволяет ему заниматься исключительно живописью. У тебя тоже должен быть какой-то защитник.

Но обсуждать эту тему Эскофье хотелось меньше всего. Сара явно не поняла того, что произошло в «Савое». Собственно, никто этого толком не понял. Просто совет директоров отреагировал чересчур эмоционально.

— Прошу тебя, Сара. Это совершенно не должно тебя волновать.

— Но ведь ты мой друг, и это меня волнует. Я кое-что понимаю в бизнесе, знаешь ли.

И это была чистая правда. Благодаря индоссаментам и инвестициям Сара давно уже стала одной из самых богатых женщин в мире; ее лицо можно было встретить на всем — от обертки туалетного мыла «Pears» до пивной бутылки. Она была одной из самых эффектных и влиятельных дам в светском обществе, но в данный момент она вдруг показалась Эскофье просто чьей-то женой — *чужой женой*.

Он внимательно посмотрел на нее. У него было такое ощущение, словно он никогда прежде толком ее не видел. Свет свечей предательски выдавал ее возраст. За минувшие годы на лице Сары появились морщины; и в глазах было уже не столько огня. И буйные рыжие кудри вновь нуждались в покраске; седина в них стала так заметна, что Эскофье удивился: как это он раньше не видел, что она начала седеть? У него было такое ощущение, будто душу его охватывает некое онемение. Сара вдруг перестала быть совершенством, богиней, музой и превратилась всего лишь в veuve Damala. Да и сам он в эти мгновения вовсе не был тем, кем казался себе раньше, — великим шефом, великим художником, душой Франции; он стал обыкновенным немолодым мужчиной в чужой одежде, детской к тому же.

Больше они ни о чем таком не говорили. Когда они поели, Эскофье вымыл посуду, и Сара спросила:

— Ты на меня сердишься?

— Разве я могу на тебя сердиться?

— Я обожаю Ритцев — и Цезаря, и Мари, и детей. Их дети, кстати, большие друзья с Лизианой и Симоной. Но я же вижу, что Цезарь нездоров. Что он вот-вот сорвется.

Эскофье улыбнулся и потрепал ее по руке.

— Все будет хорошо.

— Ты пытаешься меня успокоить?

— Конечно.

— Ну ладно. Ты всегда должен меня успокаивать. — Когда Эскофье снова направился на кухню, Сара встала и последовала за ним. Но он поцеловал ее в лоб и сказал:

— Пожалуйста, позволь мне самому.

И как только он закрыл за собой дверь, на него вновь нахлынуло давно не возникавшее возбуждение. Он так давно не стоял вот так на кухне, пытаясь придумать нечто особенное, что стоило бы назвать «настоящим обедом». Ему хотелось приготовить для Сары что-нибудь невероятное, такое, что он с

удовольствием назвал бы ее именем и, возможно, впоследствии вставил бы в меню «Ритца» — когда он наконец откроется.

Итак, Эскофье снова был поглощен работой. И был совершенно счастлив.

Срезав филе, он взял рыбьи кости и головы, мелко покрошил лук, порезал порей и тимьян, залил все это пинтой воды и добавил стакан белого вина.

Сара снова заглянула на кухню.

— Еще долго?

— Уходи.

Бросив горсть розовых стручков перца в кипящий ароматный бульон, он дал ему еще немного покипеть на медленном огне. «Соус, пожалуй, нужно сдобрить сливками, — думал он, но не был уверен, что дальше. — Неплохо, наверное, добавить сливочного масла, чтобы аромат стал более насыщенным. А может, еще вина? Или шампанского? Или анчоусов?» Перебирая в уме всевозможные ингредиенты, он каждый из них мысленно сопоставлял с уже сложившимся вкусом и чувствовал любую перемену, не пробуя ни капли. И все это время видел перед собой Сару — такую Сару, какой она была на сцене, дивную Сару, а не ту женщину, что ждала в соседней комнате. В его воображении она осталась прежней — те же розовые губы и нежный румянец щек, та же роскошная грива медных волос, тот же бесподобный серебристый голос, похожий на голос флейты.

Примерно через полчаса Эскофье вошел в столовую с тарелкой, на которой лежали четыре идеальной формы розовых филе в нежнейшем соусе, в который он добавил и сливки, и луковый конфитюр, и варенье из черной смородины.

— Для вас, мадам.

— C’est très magnifique. Просто великолепно!

— Да, это великолепно. Столь же великолепно, сколь великолепны и вы сами, мадам, — галантно ответил Эскофье, обслуживая Сару так, словно она обедала в зале «Савоя». Красиво разложив рыбу по тарелкам, он полил ее соусом и стал ждать, пока Сара попробует.

— Ты прав: это и впрямь столь же великолепно, как «дивная Сара», — сказала она. — Однако Розина Бернар или veuve Damala — это уже нечто совершенно иное.

До чего же хорошо она его понимала!

— Ешь, — сказал он.

— А если я поем, мы завтра будем вместе готовить cassoulet? Будем?

— Будем.

— И это, конечно, ложь.

— Но очень нежная.

— Ты счастлив?

— Счастлив.

— И все же?

— Если бы ты была не Сарой, а просто Розиной! Какой чудесной могла бы стать наша жизнь!

— Пожалуй, никогда еще ложь не преподносили так нежно.

— Сара…

— Здесь меня знают как veuve Damala.

— Но это не тот мир, в котором мы живем.

— Сегодня — тот.

И она поднесла к губам его руку, нежно ее поцеловала и сказала:

— Я всегда любила тебя, Повар. И буду любить до смертного своего часа.

«Шеф, — подумал Эскофье, — а не Повар».

Полный «Эскофье»:
Мемуары в виде кулинарных рецептов

MIGNONETTES D'AGNEAU SAINTE-ALLIANCE

«Медальоны мира»

Я очень много над этим думал и теперь уверен, что святой Фортунат должен бы потеснить святого Лаврентия с поста покровителя мясников и поваров, прежде всего rôtisseurs, вот только не знаю, к кому мне с этим вопросом обратиться.

Святой Лаврентий всегда представлялся мне совершенно неуместным, когда речь заходила о всевозможных gourmandises,[128] — уж больно часто он постился, а его единственный кулинарный опыт заключался в том, что его самого в итоге поджарили на довольно-таки большой решетке, подвергнув мучительной казни. И никаких свидетельств того, что он хоть когда-нибудь готовил какое-то кушанье, не имеется. Хотя, если верить святому Амвросию, Лаврентий перед смертью сказал своим мучителям: «Этот бок вполне готов. Переверните меня и отведайте кусочек». Возможно, благодаря этой шутке святой Лаврентий считается также и покровителем комедиантов.

День святого Лаврентия, 10 августа, всегда отмечают

холодной вырезкой. Как же мало в этом воображения! Разве можно таким блюдом отмечать праздник святого? В раю все-таки должны быть более высокие представления о поварском искусстве. Вот мне, например, доводилось жарить на решетке самые разнообразные виды мясных продуктов — американцы подобный способ приготовления называют «барбекю», — в том числе и франкфуртеры, которые после мировой войны стали популярны повсюду, даже во Франции, но я бы очень не хотел, чтобы Господь позволил франкфуртерам осуществить в моей стране кулинарную интервенцию.

Святой Фортунат, впрочем, всегда относился ко мне прекрасно, и хотя теперь он является покровителем поваров исключительно мужского пола, я уверен: он с радостью выступит перед Господом в защиту тех женщин, которые также осмелились овладеть этой профессией. В конце концов, святой Фортунат имел немало дружеских связей с представительницами прекрасного пола, и природу этих отношений церковные писания определяют как «целомудренную, благочестивую и деликатную, с характерными признаками очаровательной детской игры, столь свойственными дружбе с женщинами».

Я понятия не имею, что имела в виду церковь, давая такое определение, но святой Фортунат, как известно, неоднократно отправлял дамам целые корзины различных экзотических яств, сопровождая их стихами, явно предназначенными только для глаз той, кому предназначен этот подарок, — а все мы прекрасно знаем, к чему ведут подобные действия.

Славившийся своей сдержанностью и твердостью характера, Фортунат был при этом склонен к соперничеству, как и всякий современный шеф-повар. Когда сестры в монастыре раздают в его честь молоко и яйца, они порой присоединяют к этому угощению и кое-какие деликатесы, в том числе мясные, артистично раскладывая их на тарелках, собственноручно сделанных ими из глины. А он, чтобы уж никто не мог его превзойти, неожиданно наполняет монастырскую трапезную лавандой и розами, или же там появляются нежнейшие глазированные каштаны в сахарной корзиночке, сплетенной так искусно, что она похожа на бельгийское кружево. И при этом следует учитывать, что

Фортунат был совершенно слеп. Я знаю множество зрячих людей, которые никогда не смогли бы создать ничего подобного. Если это не чудо, то я просто не знаю, как это и назвать.

Полагаю, было бы справедливо также отметить, что именно святой Фортунат заложил основы современного меню. Ведь он, даже будучи незрячим, был великим скитальцем и немало странствовал по Италии и Франции в поисках тонких яств и напитков. И зачастую за ужин платил стихами, сочиненными в честь данной трапезы, по-особому восхваляя каждое блюдо. Вдумайтесь только. И скажите: если меню — не поэзия, то что же это тогда такое?

Многие превосходные стихотворения Фортуната, восхваляющие добродетели гастрономии, — все они, к сожалению, написаны на латыни, — были переведены месье Гренгуаром, секретарем «La Ligue des Gourmands», «Лиги гурманов», организации французских шеф-поваров, проживающих в Лондоне, которая была создана мною; я же являлся и ее президентом. И, будучи основателем «Лиги» и ее председателем, теперь, правда, уже бывшим, я провозгласил нашим главным праздником день святого Фортуната и потребовал, чтобы отныне «Лига» всегда отмечала его пышным пиром.

Ведь в голоде нет ровным счетом никакого благородства. Во время мировой войны дважды в неделю всем приходилось отказываться от мяса и картошки. Да и вообще, чтобы купить мясо или курицу, нужно было иметь особый талон. Но, возможно, самый сокрушительный удар правительство нанесло французской кухне, установив такие невероятно высокие цены на рыбу, что мало кто мог ее себе позволить, и я стал получать ее от моего постоянного поставщика в совершенно недостаточном количестве.

Разумеется, из любых неблагоприятных обстоятельств всегда можно отыскать неожиданный выход.

Например, оленина не облагалась налогом в отличие от яиц, рыбы, гусиных потрохов и бекона. Однако тот единственный олень, которого нам удалось раздобыть, оказался чрезвычайно стар. И ничего страшного. С помощью святого Фортуната и замечательного рецепта daube à la Provençale,[129] в котором важнейшее место отведено соусу из анчоусов,

чеснока, каперсов и небольшого количества помидоров, мы подали старую оленину на подложке из лапши с каштановым пюре. Получилось просто очаровательное жаркое. А поскольку нам — чтобы ресторан оставался открытым — необходимо было по меньшей мере тридцать-сорок лососей в неделю, то мы каждые несколько дней ездили в Шотландию и Ирландию; мы завели там дружбу с местными рыбаками и покупали у них улов по куда более низким ценам, чем через перекупщиков. Как видите, выход всегда можно найти.

Короче говоря, если вам покровительствует сам святой Фортунат, то вы справитесь с любыми трудностями. Не было сливочного масла — что ж, я готовил на кокосовом. Не было рыбы — значит, мы сами ее «создавали»: мелко-мелко рубили грудку цыпленка, лепили «рыбное филе», затем обмакивали в яйцо и обваливали в хлебных крошках. И никто ни разу ничего не заметил. Так что мы назначали за это «филе» цену, как за настоящую рыбу. Впрочем, у нас ведь тоже не было выбора. Свой патриотический долг мы понимали как необходимость создать такой мир, в котором никакой войны нет, а есть возможность пообедать в «Карлтоне», *как раньше*. И эта возможность делала людей по-настоящему счастливыми, заставляла их вновь — пусть ненадолго — вкусить нормальной, мирной жизни. Даже когда на город дождем сыпались бомбы, а в небе было темно от множества висящих там цеппелинов, в «Карлтоне» вы могли по-прежнему заказать на ужин «морской язык с гарниром по-неаполитански», словно никаких немцев и на свете не существует. И люди приходили к нам, и открывали свои сердца, и, к счастью, свои кошельки тоже.

Пировать — значит жить. Святой Фортунат это прекрасно понимал. И каждый раз, как я поминаю его в своих молитвах, он благословляет меня большими успехами.

День Перемирия. 11 ноября 1918 года, 13.00. Наконец закончился этот жуткий кошмар, и я вдруг обнаружил, что на обед в «Карлтоне» зарезервировано 712 мест. Но моя кухня была буквально обескровлена нормированием продуктов. На тот момент у меня имелось всего шесть бараньих ног, две маленькие телячьи ляжки — их еще называют «яблочком», — пятнадцать килограммов свежей свинины и десять кур.

По всем расчетам, этого было совершенно недостаточно, чтобы приготовить обед для 712 человек, но на улицах царила такая радость, что я оказался не в силах хоть кому-то отказать.

Самые страшные годы остались позади. И всем хотелось есть.

Я еще по прусской войне знал, что если конину должным образом приготовить и приправить, то получится прекрасное кушанье. Помимо уже упомянутых мясных продуктов, которые я мелко порубил и перемешал, у меня имелось еще двадцать килограммов консервированного паштета из фуа-гра, немного тертых трюфелей, десять килограммов хлеба, стерилизованные сливки и несколько минут, чтобы добежать до церкви и поставить свечку святому Фортунату.

Никогда не теряйте голову, даже столкнувшись с очень большими затруднениями! Это должно стать девизом каждого шеф-повара. Я помолился святому Фортунату, чувствуя, что он меня внимательно слушает, и на обратном пути придумал, что сделаю из имеющихся у меня продуктов — это будут маленькие котлетки, которые я назову «Mignonettes d'agneau Sainte-Alliance». Это название — хотя на самом деле оно было создано в честь концепта, предложенного Брийя-Савареном в его «Философии вкуса» и призванного прославить такие сокровища высокой кухни, как фуа-гра, садовые овсянки и трюфели, — мой управляющий перевел как «Миньоны из баранины в честь Священного Союза»[130] и предложил, чтобы это стало моей блестящей метафорой мирного договора.[131]

Кто я такой, чтобы спорить?

И можно ли было назвать это блюдом из баранины? В определенной степени — конечно. Но это единственное, в чем стоит признаться.

Несмотря на то что у нас не хватало продуктов, чтобы отпраздновать мир как следует, достаточно было всего лишь дать нескольким кушаньям названия в честь союзников — например, «Канадская картошка» или «Горошек по-английски», — а под конец трапезы подать что-нибудь, способное вызвать самые сентиментальные чувства, вроде моих «Праздничных бомб» и «Символов мира». И все были счастливы, потому что война закончилась, и хотя многие не говорили по-французски и различали всего лишь несколько слов, но слова «мир»

и «по-английски» понимали все. А названия блюд все-таки всегда лучше звучат именно по-французски.

Упомянутое кушанье пользовалось большим успехом и принесло мне вскоре настоящее признание. На следующий год, в годовщину подписания мирного договора, месье Пуанкаре, президент Французской Республики, устроил в Лондоне прием и, к моему большому удивлению, произвел меня в Chevalier de la Legion d'Honneur, рыцари ордена Почетного легиона, учрежденного Наполеоном Бонапартом в знак признания особого мастерства и выдающихся достижений. Память об этой высочайшей награде вечно жива в моем сердце. А все это потому, что мне покровительствовал святой Фортунат! Ну и, конечно, благодаря моей благословенной ловкости рук.

К сожалению, наш дорогой святой Фортунат доказывает собственным примером, что гораздо важнее то, как сказать о еде, чем сама еда, которая находится на тарелке. Это неправильно и не соответствует действительности. Возможно, именно поэтому Ватикан и не желает пожаловать Фортунату роль нашего, поварского, святого покровителя.

Слова, видите ли, далеко не всегда адекватны.

Вот, скажем, вы обнаружили, что ваш маленький сынишка уснул прямо на кухонном полу, и, взяв его на руки, относите в постельку. Когда вы станете укрывать его теплым стареньким шерстяным одеялом до самого подбородка, чтоб не простудился, он вдруг проснется и скажет: «А в моей комнате Бог прячется», и вы с легкой грустью ответите: «Он прячется повсюду», и поцелуете вашего малыша, и ощутите на губах его соленые слезы — такой миг нельзя ни пересказать, ни объяснить, потому что вы не можете быть уверены, что слова, которые так тронули вас, точно так же тронут и кого-то другого. Даже много лет спустя, когда вам доведется стоять у могилы собственного сына, вы не найдете слов, способных описать это мгновение, всю глубину его смысла.

А вот с помощью соуса можно выразить в точности те чувства, что вы тогда испытывали. Ничто не в силах столь точно высказаться по поводу любых жизненных сложностей, чем еда. Кто из вас не пробовал, скажем, беарнского сыра, производного от сыра голландского? Кто не испытал, ощутив его вкус, чувство глубочайшего

изумления?

Сперва вы как бы чувствуете во рту нежность сливочного масла, затем — сложный вкус яйца, и прежде чем этот вкус станет чересчур насыщенным или пригасит все прочие ощущения, уже в следующее мгновение внутри его как бы начинает прорастать корешок шалота и легкий привкус раздавленного зернышка перца. Но затем вкусовые ощущения углубляются. Мысль о возрождении заявляет о себе привкусом священного кервеля и сладкой травянистой ноткой лакричника, весенний запах которого так похож на аромат мирры, что вам тут же вспоминаются дары волхвов и святое Рождество. И затем, разумеется, на сцену выходит «король трав» эстрагон и своим нежным ароматом напоминает: не забывайте, что чудеса возможны! И как раз в тот момент, когда вам кажется, что вы уже поняли, каков вкус этого яства, он снова меняется и завершается у вас на языке пронзительной, почти уксусной, нотой, за которой следует измененное звучание вина, так что кислинка как бы темперирует соус, но никогда в нем не доминирует. И, наконец, в виде послевкусия, благодаря возникшим у вас во рту ощущениям, вы вновь переживаете всю ту ситуацию с отцом и ребенком, которую тщетно пытались описать словами, — от мимолетного ощущения покоя до мгновения, когда вам становится совершенно ясно, что жизнь нам неподвластна и все на свете требует равновесия, даже вера.

Меню — это оркестровка такого опыта в более широком масштабе; мировоззрение, если угодно.

Если бы мне нужно было создать меню в честь весны, то все блюда — и каждое в отдельности — обладали бы различными оттенками зелени; я бы даже скатерти на столах заменил мягкой весенней травкой. Для меня весна — время тихого и нежного возрождения; она наполняет душу свежестью. И даже если клиент не любит фасоль лима, это не имеет значения. Пюре из фасоли лима вкус этого человека, конечно, не исправит, зато напомнит ему о мимолетности весны.

К несчастью — и я полагаю, что это связано с правлением святого Лаврентия в качестве нашего покровителя, — многие шефы попросту забывают, какой властью обладает меню. Недавно мне довелось присутствовать в качестве почетного гостя на одном

великосветском обеде в Америке, и там подавали только воду со льдом и никакого вина. А в меню были и вовсе какие-то жалкие разрозненные кусочки — там, собственно, и есть-то было нечего. И когда меня попросили выступить, я напомнил, что следует всегда прилагать все силы, чтобы сохранить высокие стандарты французской кухни, и те, кто готовит еду, не должны называть себя «поварами», ибо они — «cuisiniers», кулинары.

«Cuisinier, — сказал я, — это человек, обладающий профессиональными знаниями, личной инициативой и опытом; это прежде всего мастер; а повар — это тот, кто довольно часто, даже слишком часто, пользуется только одним инструментом: консервным ножом».

Меню, откровенно говоря, должно соответствовать тому, как шеф, являющийся истинным художником в своей области, видит мир. В нем не должно быть разрозненных кусков чего-то съедобного.

Если вкус способен отражать сложность жизни, то хорошему шеф-повару всегда следует помнить: еда может иметь огромное значение, внешне зачастую незаметное, но тем не менее воздействующее на общее вкусовое восприятие окружающего. Например, сейчас в Америке страшно популярен соус «Аи». Я его пробовал. Он очень хорош. Но вот чего они совершенно не понимают: когда человек кладет в рот кусочек бифштекса, сдобренный соусом «Аи» (а этот соус был прославлен еще королем Георгом IV[132]), он буквально ест историю. Сочетание мальтийского уксуса, фиников, острой индийской приправы «Mango Chutney», яблок и апельсинового мармелада — все это служит напоминанием о том, что Соединенные Штаты были основаны Англией и всегда будут английскими.[133] Мальтийский уксус и апельсиновый мармелад — это кровь и плоть Англии, так что смелое комбинирование их с ароматными приправами тех стран, которые Англия завоевала, индийскими манго и яблоками (считается, кстати, что яблоки родом из Америки), представляется особенно выразительным.

Пища никогда не бывает так уж проста, как кто-то может подумать. И она порой весьма опасна, ибо таит в себе невероятный соблазн.

Если же вы спросите, какое меню наиболее полно характеризует меня самого, я буду вынужден признаться:

по всей видимости, это меню того последнего обеда, который был подан мною кайзеру Вильгельму II на борту «Императора». Признаюсь также, что это меню дает определяющую характеристику и моей жене, великой поэтессе Дельфине Даффис. И, возможно, во многих отношениях именно ее оно характеризует наиболее точно.

Глава 25

Этот подарок должен был идеально подойти Саре — редкий белый трюфель из Альбы, обладающий очаровательной историей. Его совершенно случайно отыскал с помощью своего великолепного нюха Луи, розовый поросенок, довольно-таки ленивый, но получивший немало призов. Нашел он его в совсем неподходящее для сбора трюфелей время, в самом конце декабря, что само по себе весьма необычно, бегая по заснеженным предгорьям итальянского Пьемонта. Вообще-то Луи попросту сбежал от хозяина, и тот уже решил, что поросенок пропал. Однако поисков не оставил и в итоге наткнулся на него, хрюкающего от наслаждения и, возможно, от облегчения, что его все-таки нашли. Надо сказать, в тот год Луи грозила ужасная участь: хозяин намеревался его зарезать. Вот поросенок и убежал.

— А я-то думал, этот негодяй стал слишком стар, чтобы трюфели искать! — сказал хозяин Луи, когда принес Эскофье редкий трюфель.

— Возраст — это всего лишь некое количество лет.

Эскофье жил тогда в Париже и работал над следующей своей книгой — над той самой «Ma Cuisine», для домашних хозяек, — хотя всего несколько лет назад вышло четвертое издание его «Le Guide Culinaire». Он также вынашивал планы празднования собственного восьмидесятилетия и намеревался совершить третью поездку в Америку.

— Возраст не имеет никакого отношения к продуктивности.

Сара тоже жила тогда в Париже и снова снималась в кино. С одной ногой. С одним легким. С одной почкой. Она с течением времени постепенно теряла различные части собственного тела, но старалась не обращать на это внимания. «Пока я могу говорить, я могу работать».

И она очень любила кино. Ее первый фильм «Le Duel d'Hamlet» («Дуэль Гамлета») был также одной из самых первых немых лент, которую демонстрировали под аккомпанемент фонографа, «цилиндра Эдисона». После этого она снялась еще в дюжине фильмов, а через десять лет, когда ей исполнилось семьдесят девять, стала звездой уже звукового кино. Ее дом на бульваре Перейра пришлось превратить в съемочную площадку.

«Я буду восседать на подушках, а камеры будут крутиться вокруг меня, — писала она Эскофье. — Работа сохраняет человеку молодость».

Белый трюфель был размером с лесной орех, твердый и бархатистый на ощупь. Эскофье сказал фермеру, чтобы тот

стребовал его стоимость с отеля «Ритц». Сам он уже много лет был на пенсии и решил: «Это самое малое, что они могут сделать для меня после всего того, что для них сделал я». За этот трюфель ему пришлось бы выложить несколько сотен франков — намного больше, чем у него имелось. Но трюфель так идеально подходил для Сары, что Эскофье не смог удержаться. «Надеюсь, они не поскупятся для меня на такую мелочь», — убеждал он себя.

Эскофье положил драгоценный белый трюфель в бархатный мешочек и на следующий день появился у дверей Сары. Навстречу ему вышел ее сын Морис; он обнял его, но в дом не пустил.

— Может быть, лучше в другой день?

Эскофье был удивлен. Он, конечно, слышал, что Сара больна, но она всю жизнь была больна. «Это пройдет, — думал он, — это всегда проходило». Его поразило, что Морис, тот младенец, которого Сара кормила грудью, успел превратиться в печального, элегантного и уже седеющего мужчину.

Дома, в своей крошечной pied-à-terre, Эскофье положил редкий трюфель в банку с арборийским рисом и поставил в самый дальний угол шкафа. В прохладной темноте деликатный вкус до определенной степени сохранится, но все же с каждым днем неиспользованный трюфель будет терять свой аромат и свою красоту. Рис не даст ему испортиться, но в итоге высосет и запах, и вкус.

Эскофье каждый день звонил Морису и спрашивал, не может ли Сара его принять. Увы, она была не в состоянии принимать посетителей. К трюфелю Эскофье не прикасался. Он даже смотреть на него не мог.

Время медленно тянулось для них обоих.

В «Ритце» остались весьма недовольны «покупкой» Эскофье. Когда молодой человек из бухгалтерии появился у него на пороге, знаменитый шеф впустил его, угостил чаем и объяснил, в чем видит выгоду компании.

— Мне почти восемьдесят лет. Имя Эскофье синонимично названию «Ритц».[134] Если вы хотите хоть немного украсить мое пребывание на пенсии, то у вас есть такая возможность. Поскольку этот трюфель предназначается в подарок самой мисс Бернар, а она, безусловно, является нашим национальным достоянием, то, не сомневаюсь, прессе будет очень интересно узнать о любых преследованиях, которые в данном случае вы сможете против меня предпринять.

Больше Эскофье никто из бухгалтерского отдела отеля не беспокоил.

А в марте неожиданно позвонил Морис и сказал, что Саре

стало лучше, и она даже хочет начать съемки фильма «Гадалка». Так что вполне можно нанести ей краткий визит.

С тех пор как белый трюфель был выкопан из земли, прошло уже почти четыре месяца. И Эскофье, каждый раз открывая шкаф, гнал от себя мысль о том, во что этот трюфель теперь превратился. Но не думать о нем не мог. Трюфель ведь тоже все это время ждал, постепенно истаивая. И Эскофье тревожился, зная, что за эти месяцы рис наверняка поглотил почти весь вкус, который еще оставался в трюфеле, а возможно, и всю красоту его чудесной зернистой плоти.

И все же, когда Морис наконец позвонил, Эскофье осторожно вытащил стеклянную баночку с рисом, сунул ее в бархатный мешочек. «Какое бы открытие нас ни ждало, мы сделаем его вместе!» И, взяв такси, отправился в дом Сары на бульваре Перейра.

— Она очень плохо себя чувствует, — с мрачным видом сказал ему Морис, впуская в дом. Но Эскофье не был готов воспринять истинный смысл этих слов. Когда он открыл дверь в ее гостиную, то увидел там целую толпу серьезных молодых людей — они спорили о чем-то, энергично кивая головой, поправляли свет, что-то жевали, курили, смеялись и туда-сюда толкали камеру, точно огромного черного зверя, который никак не хочет приручаться и слушаться их. И в центре всего этого была Сара. Но глаза ее смотрели тускло, а лицо лишено всякого выражения. Она словно чего-то ждала, но отнюдь не начала следующей съемки, а чего-то куда более мрачного.

У Эскофье заболело в груди.

— Тихо! — крикнул какой-то мужчина, и в комнате стало совершенно тихо.

Позднее Эскофье не желал или не мог припоминать, что именно она тогда сказала, какие строки произнесла. Ему хотелось помнить только звук ее дивного, ничуть не потускневшего со временем голоса, который вновь зазвучал, точно серебряный колокольчик, стоило включить камеру. Услышав ее голос, такой чистый и сильный, Эскофье почувствовал, как на глаза ему навернулись слезы. Возраст не имеет никакого значения! Но как только съемка закончилась, к ним вновь подступила тьма. И комната тут же стала выглядеть неуютной, неприбранной. Эскофье весь дрожал, когда Морис подвел его к креслу Сары. Он расцеловал ее в розовые нарумяненные щеки, а она шепнула:

— Легенда все-таки побеждает, невзирая на ход истории.

— Ты голодна?

— А ты?

Морис отвез ее в инвалидном кресле на кухню и оставил

наедине с Эскофье.

Во льду охлаждалась бутылка «Моэ». Яйца тоже имелись, шесть штук. И чеснок. И сливки. Эскофье развязал бархатный мешочек и вытащил баночку с рисом.

— Это очень редкий трюфель, — сказал он. — Такая же редкость, как ты. — Увы, когда он высыпал рис, вонь оказалась просто невыносимой. От трюфеля пахло протухшей курятиной. Но Эскофье все же разрезал трюфель на ломтики, хотя он стал рыжеватым и хрупким, как обожженная глина.

— Quand même, — сказала Сара и засмеялась — все тем же звонким и неистовым смехом.

И Эскофье тоже засмеялся.

Яичница так и не была приготовлена. И шампанское не было выпито.

И за окном город Париж, город дыма и шелка, отчего-то вдруг притих.

— Я люблю тебя, Повар, — сказала она.

— Шеф, — возразил он.

Больше четырех тысяч раз Сара умирала на сцене, но ни одна из ее ролей так и не подготовила ее к реальной смерти. Смерть пришла так тихо. «Да нет, я ошиблась», — думала Сара. Но на следующий день камера заметила произошедшие в ней перемены — словно что-то слегка сдвинулось, и теперь она неотвратимо ускользала. Но сцена была уже отснята. И Сару перенесли в постель. Несколько дней подряд возле ее дома собиралась толпа. Люди ждали. И Морис каждый час выходил и сообщал о ее здоровье.

— Ничего, я заставлю их помучиться, — говорила она. — Они всю жизнь мучили меня, а теперь пришла моя очередь.

Когда зазвонили колокола, весь Париж высыпал на улицу. Люди плакали. Но Эскофье к ним не присоединился. Не мог.

Ему пора было возвращаться домой.

Глава 26

Человек из компании «Кьюнард»[135] выразился не совсем ясно. В своем письме он сообщил, что Эскофье приглашен в качестве гостя на лайнер «Беренгария», лайнер миллионеров, и путешествие на нем в Америку является подарком на восьмидесятилетие от бывшего нанимателя. Что ж, это было понятно. Письмо, кстати, было весьма дружелюбным; там упоминалось, в частности, что это судно было названо в честь королевы Беренжеры, или Беренгарии Наваррской, супруги Ричарда I, сына Элеоноры Аквитанской.[136]

«Эта королева и ее Ричард десятилетиями жили порознь, — писал Эскофье человек из компании „Кьюнард“, — но мы не настолько жестоки, чтобы разлучить Вас с Вашей супругой, известной поэтессой Дельфиной Даффис. Она оказала бы нам большую честь, если бы смогла присоединиться к Вам во время этого путешествия».

Ирония ситуации была Эскофье ясна. Он отослал в компанию подтверждение на себя одного, а письмо с приглашением тут же потерял. Он снова жил в Париже. Совершенно один. И ему было трудно поддерживать в доме порядок. Благополучного и спокойного возвращения на виллу «Фернан» не получилось даже после его выхода на пенсию. В очередной раз. И дело было даже не столько в Дельфине и детях, сколько в самом Монте-Карло. Этот город стал каким-то неправильным, слишком шумным, полным раздражающих звуков суетливой повседневной жизни. Париж — вот место, где Эскофье жить хотелось, но Дельфина отказывалась покинуть свой дом и бесчисленных детей и внуков. Вот почему Эскофье в ответном письме тому человеку из компании «Кьюнард» сообщил, что мадам Эскофье слишком больна, чтобы совершать подобные путешествия, а потом, обнаружив, что Дельфина и в самом деле больна, страшно удивился, но втайне испытал некоторое облегчение: все-таки он почти не солгал.

Однако, как оказалось, человек из компании «Кьюнард» сообщил ему в своем письме далеко не все.

Когда Эскофье прибыл в порт, уже один лишь вид этого огромного корабля вызвал у него самые неприятные чувства. Это был не пароход, а небольшой городок; одна только его команда состояла из нескольких тысяч людей. И потом, это судно чрезвычайно напоминало «Титаник».

На пристани Эскофье встретил человек из компании «Кьюнард» и заботливо поддерживал его под локоть, когда они

поднимались по длинным сходням на борт корабля. Был этот человек высок, худ и, в общем, ничем не примечателен; словом, был таким же, как и многие другие молодые люди тех лет.

— С днем рождения! — воскликнул он, едва увидев Эскофье, и хлопнул его по спине так, словно они были старыми друзьями.

Разумеется, Эскофье сразу понял, что перед ним американец. Впрочем, человек из компании «Кьюнард» и сам этого не скрывал, тут же сообщив, что он из Нью-Йорка, и продолжал болтать без передышки по-английски. В этом неумолчном потоке Эскофье сумел разобрать лишь несколько слов — что-то насчет «юных пташек» — и пришел к выводу, что, скорее всего, на борту будет Жозефина Бейкер из «Фоли Бержер» со своим «La Revue Negre»: он хорошо знал, как одеты «пташки» из ее африканского ансамбля. Затем молодой человек из компании «Кьюнард» принялся что-то втолковывать ему о «миллионерах» и так часто повторял это слово, причем с невероятным пылом, что у Эскофье просто духу не хватило остановить его и сказать: «Je ne parle pas l'anglais», хотя это была чистая правда: он действительно не говорил по-английски. После тридцати лет жизни в Англии, после двух длительных поездок в Америку он по-прежнему упрямо твердил, что не станет учить английский язык, поскольку тот, воздействуя на его ментальность, окажет негативное воздействие и на его кулинарные способности. А потому он, слушая молодого человека, просто кивал и улыбался, зная, что таким, как этот юнец, вполне достаточно и звуков собственного голоса.

— Нам нужно дождаться месье Бертрана, — удалось все-таки сказать Эскофье.

Дело в том, что совет директоров лондонской компании «Кьюнард Лайнз», решив доставить знаменитому шефу удовольствие, пригласил также его старого друга, инспектора сети ресторанов «Кьюнард Лайнз».

Человек из компании «Кьюнард», которому имя инспектора Бертрана было явно знакомо, постучал пальцем по наручным часам и заметил:

— Он что-то опаздывает.

Это Эскофье понял. Впрочем, его старый друг всегда опаздывал.

Но человек из компании «Кьюнард», решив, видимо, что долее ждать недопустимо, схватил Эскофье за локоть и повел сквозь толпу, желая представить капитану корабля. Этот капитан показался Эскофье ничем, пожалуй, не отличающимся от всех прочих капитанов, с которыми он был знаком прежде, — он был не слишком молод, вполне спокойного, внушающего доверие возраста, с легкой сединой на висках, и одежда его была

тщательнейшим образом отглажена.

На мгновение Эскофье вдруг подумал: а не похож ли этот капитан на капитана «Титаника»? Было ли и тому свойственно это изящество манер и холодноватая любезность? Нет, ничего он не помнил. С капитаном «Титаника» они не раз встречались, прежде чем этот злосчастный корабль покинул причал, и тем не менее Эскофье ровным счетом ничего не мог о нем вспомнить.

Зато всю свою команду он помнил в мельчайших подробностях. Он очень часто вспоминал этих людей. И «Фонд вдов», который Эскофье учредил для их осиротевших семей, по-прежнему неплохо функционировал, и в течение всех минувших четырнадцати лет он всегда находил возможность послать вдовам ежегодный чек и письмо ободряющего содержания.

Эскофье считал, что это самое меньшее, что он может для них сделать. Его ведь тогда тоже очень просили отправиться в плавание на «Титанике» и осуществлять, так сказать, генеральный надзор, но он отказался. И вся кухонная команда страшно на него разозлилась. Ведь созданное им меню было невероятно амбициозным, и готовить заявленные в нем блюда, когда судно вместе с кухней качается на волнах, было ужасно трудно. А тот обед, который оказался на «Титанике» последним, был поистине замечательным — настоящий праздник высокой кухни, способный произвести впечатление даже на обладателя самого изысканного вкуса.

В целом обед состоял из десяти перемен и начинался с устриц, а затем предлагались на выбор: изумительное консоме «Ольга» — говяжий бульон с портвейном, глазированными овощами и жюльеном из корнишонов — или протертый суп из ячменя со сливками. Затем одно за другим подавались основные блюда — нежная лососина с огурцами и соусом «Mousseline» со взбитыми сливками и голландским сыром; «Filet Mignon Lili» — бифштексы, жаренные в сливочном масле, с гарниром из артишоков, фуа-гра и трюфелей под соусом «Perigueux»; соте из цыпленка «по-лионски»; ягненок под мятным соусом; жареная утка с яблочным соусом; жареные молодые голуби с кресс-салатом и говяжьим филеем.

Там также был целый огород овощей — как в горячем, так и в холодном виде. И несколько блюд из картофеля — картофель «Chateau», вырезанный в форме оливок и обжаренный в прозрачном, очищенном масле до золотистого цвета, и картофель «Parmentier», и картофельное пюре с крутонами и кервелем.

И разумеется, pâté de foie gras — и в виде паштета, и в виде страсбургского пирога.

Чтобы очистить вкус, предлагалась шестая перемена «Punch à

la Romaine» — сухое шампанское с обыкновенным сахарным сиропом, соком из двух апельсинов и двух лимонов и с небольшим количеством цедры. Этому коктейлю давали настояться, затем взбалтывали, добавляли крепости ромом, замораживали и, положив сверху сладкую меренгу, подавали, как французское мороженое «сорбе». На десерт также предлагался широкий выбор: «вальдорфский пудинг», «персики в желе с ликером „Шартрез“», шоколадные и ванильные эклеры и опять же французское мороженое. Каждая перемена подавалась со своим вином. Финальная, сырная, перемена сопровождалась свежими фруктами; за ней следовал кофе с сигарами, порто и, если угодно, с иными крепкими напитками наивысшего качества.

И это только для пассажиров первого класса. Впрочем, постарались угодить и второму, и третьему классам.

А корабль между тем тонул.

Команда Эскофье к концу обеда — а значит, в свои последние часы жизни — была, должно быть, совершенно измучена и кляла своего шефа на чем свет стоит.

— Вы не хотели бы посмотреть здешнюю кухню? — спросил у Эскофье человек из компании «Кьюнард».

Слово «кухня» перевода не требовало. И Эскофье покачал головой.

И они продолжили прогулку по этому огромному кораблю. Человек из компании «Кьюнард» показывал Эскофье роскошные гостиные и комнаты отдыха — сплошной бархат и металл, — но Эскофье обнаружил, что почти ничего не замечает, поскольку думает о совсем других вещах. Не о том, как будет праздновать свое восьмидесятилетие, не о специфической элегантности Нью-Йорка, не о возможности увидеть этим вечером представление мисс Бейкер и ее африканского ревю; нет, он думал о вещах весьма печальных: например, о судебном преследовании месье Дельсо, который продолжал направо и налево утверждать, что был учеником Эскофье; или о том письме, которое прислала Дельфина перед самым его отъездом. Да, это письмо действительно избавило его от необходимости лгать человеку из компании «Кьюнард», однако оно сильно встревожило самого Эскофье. Собственно, все письмо было посвящено тому, что у Дельфины время от времени совершенно немеют руки и ноги.

Врач назвал это заболевание «невритом». Да и Дельфина написала, что это, похоже, не слишком серьезно, но Эскофье тут же послал ей ответное письмо и пообещал непременно приехать на виллу «Фернан» хотя бы на пару дней.

«На каникулы. А потом снова за работу».

Какую еще работу?

Он знал, что Дельфина именно так и подумает, когда получит его письмо. Она давно уже говорила о его работе так, словно каждая написанная им новая статья или книга подобны полинялому боевому знамени, которым он, Эскофье, попросту прикрывает свое поражение, не выдержав схватки с окружающим миром; этим флагом, видно, его и накроют, когда он умрет.

— Но я умирать вовсе не собираюсь, — всегда возражал он ей.

А человек из компании «Кьюнард» опять потащил Эскофье куда-то наверх и по дороге отпустил какую-то неуместную шутку насчет спасательных шлюпок — так, во всяком случае, послышалось старому шефу. Ему эти качающиеся шлюпки казались голодными, но человек из компании «Кьюнард» все продолжал что-то говорить, указывая на них, все смеялся собственным остротам, но, к счастью, большую часть его «остроумных» комментариев уносил ветер.

Эскофье улыбнулся — исключительно из вежливости, — и его вдруг охватило какое-то странное отупение; все тело как будто онемело, а пространство перед ним, точнее, та часть пространства, которую он видел правым глазом, словно закрыла черная грозовая туча. Сперва в этой «туче» еще возникали какие-то яркие вспышки, но затем наступила полная темнота. Да и левый глаз тоже видел окружающие предметы как-то странно: они все неведомым образом смешались, превратившись в некую загадочную мозаику.

Огромный корабль взревел. Прозвучало грозное предупреждение: «Все на борт!» Кто-то громко закричал. Пестрая шумливая толпа засуетилась, люди стали открывать шампанское и махать на прощанье провожающим, стоявшим внизу, на пристани.

А Эскофье показалось, что над головой у него пролетела большая стая совершенно белых птиц. Голуби? Он прищурился, пытаясь разглядеть их получше, но у него ничего не получалось. Он быстро терял зрение.

— Je suis aveugle,[137] — сказал он человеку из компании «Кьюнард» и указал на свои глаза.

— Голубые, — сказал тот, тыча пальцем в свои глаза.

А белые птицы снова совершили круг у Эскофье над головой, на этот раз ниже, и он удивился: неужели больше никто их не видит? Птицы пролетели так близко, что, протяни он руку, он наверняка мог бы их коснуться.

Все вокруг продолжали шуметь, пить шампанское, целоваться, смеяться, хотя те птицы летали уже совсем низко, стремительно проносясь прямо сквозь толпу, ловко огибая людей.

Они то отлетали от толпы подальше, то снова в нее врезались, и от этого зрелища сердце Эскофье вдруг сильно забилось. Солнце погружалось в море, небо было покрыто красными полосами. Человек из компании «Кьюнард» взял с подноса у проходившего мимо официанта два бокала, один подал Эскофье, а второй высоко поднял и провозгласил:

— У меня есть тост! — И что-то там такое сказал насчет мира.

«Как странно, — думал Эскофье. — Ведь сейчас 1926 год. Наши страны давно заключили перемирие, не так ли?»

— Нельзя ли где-нибудь присесть? — спросил он у человека из компании «Кьюнард». Тот не понял вопроса и, явно смущенный этим, наклонил голову набок.

Эскофье указал ему на ряд палубных кресел; почти все они были заняты, и это, похоже, еще больше смутило молодого человека.

«И почему это американцы не говорят по-французски?» — подумал Эскофье и с помощью жестов изобразил, что садится в воображаемое кресло.

— Мне необходимо присесть, — повторил он, чувствуя, как зрение все сильней слабеет, а видимое пространство перед ним все больше сужается и вскоре будет не больше булавочной головки.

Человек из компании «Кьюнард» кивнул, словно наконец что-то поняв, схватил Эскофье за руку и потащил его куда-то мимо кресел, вниз, под палубу.

Сопротивляться явно не имело смысла. «Ладно, — решил старый шеф, — завершим эту прогулку, а потом я отдохну у себя в каюте».

Следуя указателям на стенах, они вышли к бассейну — особой гордости этого роскошного лайнера. Человек из компании «Кьюнард» все повторял «знаменитый, знаменитый» — это слово, «famous», Эскофье знал и, увидев перед собой бассейн, понял наконец, почему его спутник талдычит одно и то же.

Бассейн занимал пространство между двумя палубами, так что был достаточно глубоким. Он был выполнен в итальянском стиле, а рядом размещались турецкие бани с двумя парилками. Пол там был паркетный, стены выложены мелкой керамической плиткой. Эскофье сразу узнал эти бани. В последний раз, когда он в них побывал, там было полно немцев, а в углу сидел и улыбался страшно довольный кайзер.

И не только эти бани, но и весь корабль были тогда знамениты. Очень знамениты…

— Это же «Император»! — воскликнул Эскофье.

Человек из компании «Кьюнард», услышав название бывшего кайзеровского корабля, почти двойника «Титаника», заулыбался: похоже, он был страшно доволен тем, что его наконец-то поняли. И, с энтузиазмом кивая, громко, словно Эскофье был глухим, и нарочито медленно стал объяснять:

— Только теперь эта старая посудина называется «Беренгария». Это военный трофей! — Он уже почти орал, даже люди оборачивались.

А на Эскофье обрушилась полная слепота.

Глава 27

Но врача состояние Эскофье вроде бы не слишком встревожило.

— Вы чересчур много работаете. У вас самая обыкновенная мигрень, хотя вполне мог и удар случиться, — сказал он и велел старику оставаться в постели. — Полежите хотя бы до завтра. Казино и прочие развлечения никуда не денутся. А завтра утром Бертран зайдет вас проведать. У него весь день расписан.

Эскофье слабо улыбнулся.

Человек из компании «Кьюнард», побледнев от беспокойства, все суетился возле него.

— Вы не могли бы отослать этого молодого человека прочь? — попросил врача Эскофье. — Разумеется, выразив ему мою величайшую благодарность?

— Американцы! — засмеялся врач. — Такой молодой и искренний народ! — Он обнял за плечи смущенного молодого сотрудника «Кьюнарда» и что-то шепнул ему на ухо. Тот кивнул и моментально куда-то убежал.

— Надеюсь, вы успели проголодаться? — сказал врач. — Я послал его за едой. Подозреваю, что вы целый день ничего не ели.

И это действительно было так.

— Море в это время года должно быть очень спокойным, хотя небольшое волнение всегда может возникнуть. Так что постарайтесь обязательно поесть, — посоветовал врач. — Хотя бы для начала бульону выпейте. «Кьюнард» позаботится о том, чтобы вас кормили по крайней мере шесть раз в день. Им это доставит удовольствие. У них тут очень хорошая кухня.

— Это я ее создал.

— Верно, я и забыл. — Врач пожал Эскофье руку. — Обед принесут примерно через час. У нас тут готовят тартинки со снежным яблоком, уж их-то ни в коем случае пропустить нельзя.

— Снежные яблоки? Но это такая редкость!

— Вот их вам и принесут. А пока поспите немного.

Врач выключил свет и тихонько прикрыл за собой дверь каюты. Судно уже вышло в море. У Эскофье была роскошная отдельная каюта с большими окнами; за окнами играл на волнах неверный лунный свет.

Эскофье закрыл глаза и попытался вспомнить вкус снежных яблок. Когда он был ребенком, у них дома, за отцовской кузней, росла старая кривая яблоня, которая приносила как раз такие яблоки. Его мать всегда очень старательно их собирала, но яблок было маловато, даже на один пирог не хватало. Они были,

пожалуй, немного терпковаты, но очень сладкие, почти как сорт «макинтош», а их мякоть была просто белоснежной и невероятно сочной — в общем, никакие другие яблоки не шли с ними ни в какое сравнение.

И, мечтая об этих яблоках, о том, как он вгрызается в их нежную мякоть, Эскофье уснул.

Он проспал, наверное, несколько часов, когда его разбудил стук в дверь. И в один миг тот сон исчез, сменившись совершенно иным видением. Эскофье вдруг снова оказался у входа в обеденный зал лайнера «Император» и снова в 1913 году. Мир тогда находился на грани войны, хотя кайзер Вильгельм клялся всем газетчикам на свете: «Я заинтересован исключительно в мирном сосуществовании».

Эскофье верил ему. Да и как было не поверить. Стоило ему увидеть этого человека, как он вспоминал «дорогого Берти», который когда-то все пытался покупать женщин для своего странноватого кузена Вильгельма, застенчивого юноши с изуродованной рукой. С тех пор Вильгельм, может, и стал императором Германии и прусским королем, но Эскофье он всегда казался тем юным и немного печальным внуком королевы Виктории, каким был когда-то.

Тогда, на «Императоре», после того как была подана последняя перемена, император сказал Эскофье:

— Останьтесь. Посидите со мной. Мы ведь, в конце концов, старые друзья, не так ли?

В зале было полно высокопоставленных лиц Германии и очень много военных. После того как тарелки опустели, начался вечерний фильм. Разумеется, на немецком. Первая лента была посвящена ловле омаров, и в нем главную роль играла очаровательная французская актриса, так что Эскофье не нужно было выяснять, кто и что там сказал. К тому же актриса была очень хороша собой, и он прямо-таки наслаждался фильмом. Следующий фильм, видимо, был только что снят, причем при плохом освещении, да и съемка оставляла желать лучшего, но его направленность тем не менее была ясна. Это был фильм, снятый германской разведкой и посвященный подводным учениям французских субмарин в Тунисе.

Кайзер явно собирался напасть на Францию.

Эскофье не помнил, как он вышел из зала. Ему хотелось думать, что он встал, как только уяснил для себя, ЧТО видит на экране. Ему хотелось думать, что, выйдя оттуда, он сел в спасательную шлюпку и поплыл по бурному морю назад, а добравшись до берега, сразу же позвонил во дворец и потребовал встречи с принцем Эдуардом. Ему хотелось думать, что он все

сделал именно так.

Но ничего подобного он, разумеется, не сделал. В конце концов, Вильгельм был внуком королевы Виктории, императором. И никаких сцен в его присутствии Эскофье устраивать не мог, иначе под вопрос была бы поставлена его репутация, что было бы очень плохо для бизнеса.

Так что Эскофье попросту ушел к себе и никому ничего не сказал.

А на следующее утро кайзер попросил его о встрече.

— Вы помните тот обед с Леоном Гамбеттой в «Ле Пти Мулен Руж»? — спросил он. — Нам тогда еще прислуживала эта актриса, Бернар, помните?

Стоило Вильгельму упомянуть об этом, и перед глазами у Эскофье возник Ксавье — безмолвный, окровавленный, лежащий на полу; и Сара — тоже на полу — держит на коленях голову самоубийцы; и кровь, кровь повсюду…

— Конечно, помню, — ответил он кайзеру. Виноградник Ксавье в Эльзасе по-прежнему принадлежал семейству того немецкого офицера, и это семейство по-прежнему делало самое лучшее вино в регионе. Да и сам Эскофье давно уже не вспоминал о Ксавье. — Я прекрасно все помню. Я помню каждое меню, которое когда-либо создавал.

— Гамбетта тогда рассказал нам о вашем с ним разговоре в винном погребе и назвал вас «Иудой», но в этом не чувствовалось ни малейшей недоброжелательности. «Вы всегда можете полностью доверять Эскофье, — сказал он также, — ибо ему не свойственна фанатичная убежденность апостола Павла. Еда — вот его единственный Бог».

Эскофье побледнел.

А император наклонился и потрепал его по руке.

— Друг мой, что с вами? Я вовсе не хотел вас шокировать, я рассказал об этом только потому, что хотел признаться: все эти годы я действительно полностью доверял вам. Все мы вам доверяли. И моя бабушка, и этот ужасный Берти, и Гамбетта… и даже ваша Бернар, как я подозреваю. Да стоило мне попробовать того ягненка, которого вы тогда для нас приготовили — я о нем и до сих пор порой мечтаю! — чтобы понять: по-настоящему вы не любите ни свою страну, ни женщин, ни Бога. Кое-кто по этой причине мог бы счесть вас язычником. Но мне вы кажетесь человеком почти идеальным. Вы не запятнаны ни привязанностью, ни верностью, ни любовью. И это вызывает мое искреннее восхищение. Ибо подобная отстраненность души открывает путь к истинному величию. Собственно, теми же чертами характера обладаю и я сам.

И после этих слов император удалился.

А тем же утром, но чуть позднее, пресс-секретарь императора скормил газетчикам некую историю об имевшем место разговоре между Вильгельмом и Эскофье, во время которого якобы было сказано: «Если я император Германии, то вы император шеф-поваров».

И вот много лет спустя Эскофье вновь оказался на борту бывшего «Императора». Дверь в его каюту приоткрылась, в нее хлынул поток света, и старик, окончательно очнувшись, сел, моргая глазами.

— Обед! — радостно оповестил его человек из компании «Кьюнард» и вкатил в каюту сервировочный столик, буквально заваленный едой; различные кушанья так и громоздились на нем.

Но Эскофье все еще никак не мог проснуться. Ему вдруг почудилось, что он видит перед собой покойного сына.

— Это ты, Даниэль? — спросил он.

— Dinner, — поправил его человек из компании «Кьюнард». — Обед.

— Господь прячется повсюду, Даниэль.

— Да-да, dinner!

Молодой человек тронул Эскофье за плечо, и видение исчезло. Старик посмотрел на стол, заставленный тарелками, на человека из компании «Кьюнард» — он был совсем не похож на Даниэля.

— Dinner, — снова сказал этот молодой человек.

— Так ведь все же остынет!

— Oui, — с гордостью сказал человек из компании «Кьюнард». Слово «да» явно было единственным французским словом, которое он знал. — А на десерт, — и он приподнял серебряную крышку над фарфоровым блюдом, — яблочный пирог! С пылу с жару!

Снежные яблоки…

Пирог был большой, с золотистой корочкой. Старик взял вилку и попробовал кусочек. Идеально. Кусочки яблока остались целыми, но сохранили и сочность, и чудесный белый цвет мякоти. Одного кусочка Эскофье было вполне достаточно, чтобы понять, что сохранился и собственный терпкий вкус яблока, и его аромат, несмотря на то что в пирог добавили и мускатный орех, и корицу. Кушанье обладало удивительно чистым, каким-то прозрачным вкусом. Невинным.

Человек из компании «Кьюнард» продолжал стоять рядом, ожидая его приговора.

— Merci, — сказал Эскофье. — Très bon.[138]

Взяв с прикроватного столика ручку и бумагу, он написал

короткую записку месье Бертрану, спрашивая, не может ли инспектор раздобыть бушель снежных яблок и послать их на виллу «Фернан». Он знал, что ему не откажут.

«Никакого письма к посылке прилагать не нужно, — написал Эскофье. — Мадам все поймет».

На банкете в Нью-Йорке, устроенном в честь восьмидесятилетия знаменитого шефа в «великолепном отеле „Ритц Карлтон“», как писали газеты, Эскофье получил в подарок золотую пластинку, на которой две лавровые ветви сплетались с французским орденом Почетного легиона.

Итак, теперь он стал интернациональным героем — не только Прусской войны, но и мировой. Он был награжден за то, что с помощью высокой французской кухни поддерживал на должной высоте дух англичан, и получил особую благодарность за то, что сбереженные им семьдесят пять тысяч франков распределил между женами и детьми тех членов своей команды, которые были призваны на фронт. Его благодарили и за то, что он всегда давал работу у себя на кухне ветеранам мировой войны. И, разумеется, не могли обойти вниманием гибель на войне его сына Даниэля. Об этом тоже упомянули.

Газеты писали, что Эскофье ответил весьма продолжительной речью и говорил «бодро, приветливо, отеческим тоном», и все ему тепло аплодировали.

— Искусство кулинарии сродни искусству дипломатии, — сказал он позже. — Я сумел разместить две тысячи французских шеф-поваров во всех уголках света. И, точно зерна пшеницы, брошенные в землю, они пустили там корни.

Меню обеда на «Беренгарии» было чудесным и незабываемым. И оно оказалось на французском, без перевода, [139] что весьма обрадовало Эскофье.

Caviar Frais d'Astrakan
Pain Grille
Rossolnick
(Свежая
астраханская икра
Поджаренный
на решетке хлеб
Рассольник)

• • •

La Mousse de Sole Escortée
du Cardinal des mers
à l'Americaine
(Мусс из морского языка
с «кардиналом» (певчая
птица) по-американски)

• • •

Les Noisettes de Pré-Salé
Favorite
Les Petits Pois
à la Française
(Котлетки из мяса
барашка, откормленного
на солончаках
«Фаворит»
Горошек по-французски)

• • •

Le Perdreauxa
à la Casserole
(Молодые куропатки
в горшочке)

• • •

La Salade Cœurs d'Endives
Chatêlaine
Les Belles Angevines
aux Fruits d'Or
(Салат из сердцевинок
цикория «Шатлен»
«Красавицы Анжу»
с апельсинами)

• • •

Les Mignardises
Café Moka
(«Кокетки»
кофе «Мокко»)

А этот человек из компании «Кьюнард» так, похоже, толком и не понял, что именно он ест. Кушанья сопровождались оглушительными аплодисментами.

Когда две недели спустя Эскофье уже стоял на пороге притихшей виллы «Фернан» — наконец-то он оказался дома! — он все еще продолжал вспоминать этого молодого американца из компании «Кьюнард». Тот вечно улыбался несколько идиотической улыбкой, вечно кричал, словно вообще не умел говорить нормально, но по вечерам всегда заботился о том, чтобы Эскофье непременно принесли его драгоценный «эликсир» — теплое молоко, сырое яйцо и чуть-чуть шампанского. Эскофье с грустью вспоминал, как ласково этот человек из компании «Кьюнард» брал его за руку и аккуратно проводил через любое

заполненное людьми помещение. И как он вырезал из газет все заметки, посвященные визиту знаменитого шефа, а потом складывал их в конверт и отправлял по почте мадам Эскофье без малейшей просьбы со стороны самого Эскофье.

В общем-то, этот человек из компании «Кьюнард» делал все, что от него требовалось, а также многое, что и не требовалось, с невероятным энтузиазмом, и вскоре старый шеф-повар почти полюбил его. Но лишь на пороге своей виллы Эскофье осознал две вещи: во-первых, ему будет не хватать этого заботливого молодого человека, а во-вторых, он забыл выяснить и записать его имя.

Эскофье постучался, но дверь виллы «Фернан» ему так никто и не открыл. Оставив вещи на крыльце, он вошел и обнаружил, что Дельфина отослала из дома не только детей, внуков, правнуков и внучатых племянников, но и прислугу. И теперь они с Эскофье остались одни во всем огромном доме. И никто не прозвонил в колокол, сзывая к обеду. Да, собственно, и обеда-то никакого не было.

Дельфина, впрочем, испекла для мужа небольшой пирожок и поставила его в центр огромного стола в столовой.

— Мы будем как русские — сперва закусим пирогом.

— А потом?

— Съедим еще по куску пирога.

— А нельзя ли еще чего-нибудь, кроме пирога? Ужин, например?

— Ужина нет.

— А немного фруктов? Должны же в доме быть фрукты. Ведь сейчас, по-моему, самая пора для яблок?

— Да, самая пора.

— Тогда пусть будут яблоки.

— У нас были чудесные яблоки. Снежные.

— Вот и прекрасно.

— Но я их съела.

— Все?

— Да. Они были невероятно вкусные. Жанна и Поль сказали, что это вроде бы очень редкие яблоки. И найти их почти невозможно.

— И что?

— Я же говорю: они были невероятно вкусные. Мне кажется, их тоже прислал мистер Бутс, хотя от него уже очень давно не было никаких известий. Он все еще там живет, на юге Англии?

— Мы с ним давно утратили контакт.

— Правда? Как это печально.

— А карточки в посылке разве не было?

— Нет.

— А что, если это я их послал?

— С чего бы это тебе их посылать?

Дельфина подняла бровь, словно ожидая ответа.

— Ты права, как всегда. Действительно, нет ни малейшей необходимости в том, чтобы посылать тебе какие-то свидетельства моей любви, поскольку вся моя любовь и так принадлежит тебе, как и твоя — мне.

— Ты очень самоуверен. О да! Ты же Эскофье! У тебя есть все основания быть самоуверенным.

— А ты — мадам Эскофье.

— И все же, Джордж, ты не присылаешь мне никаких снежных яблок!

Джордж.

— Тогда позвольте мне, мадам, что-нибудь для вас приготовить. Позвольте вновь завоевать ваше сердце. Я пошлю служанку в город — пусть купит трюфели, фуа-гра и ящик шампанского.

— В доме никого нет. И денег тоже нет.

— Ну, должно же в доме хоть что-нибудь найтись. Голуби? Оленина? Или, может, баранина? Какие бульоны у нас имеются? Белый, конечно, должен быть. А может, говяжий? Или рыбный?

— Нет никакого бульона.

— А варенье? Помидоры? Маринованный лук? Мед? Засахаренная лаванда? Не может быть, чтобы у меня на кухне не было никакой еды!

— У нас есть картошка. Сыр. Масло. Сливки. И это вовсе не твоя кухня. Это моя кухня.

— Ладно, что-нибудь мясное у тебя есть?

— Мы еще не успели получить твою последнюю пенсию.

— А пирог из чего ты испекла?

— Из остатков муки.

Эскофье плюхнулся на стул.

— Но я бы все-таки хотел что-нибудь для тебя приготовить.

— Когда ты в последний раз что-нибудь готовил?

Это был очень хороший вопрос. В Париже ему готовить никогда не приходилось. Он всегда мог поесть в «Ритце», или с друзьями, или с другими шеф-поварами.

— Наверное, лет шесть назад. А может, и все восемь. Но ведь это же все равно что уметь плавать: разучиться невозможно.

Дельфина осторожно на него взглянула.

— Тогда, может, aligot?

— Я не могу готовить для тебя всего лишь картофельное пюре!

— Aligot — совершенно самостоятельное блюдо.

Дельфина неуверенно поднялась из-за стола. Ее «неврит», как назвал эту болезнь врач, был явно чем-то куда более серьезным; к тому же он, похоже, прогрессировал. Она накинула на шею петлю передника, но соединить завязки на спине не смогла. Одна рука вдруг отказалась ей подчиняться.

— Дай-ка я, — сказал Эскофье и, завязав у нее на спине бант, поцеловал ее в шею. Здоровой рукой Дельфина взяла глубокую сковороду, бросила на дно кусок масла и поставила на самый маленький огонь.

— Значит, ты голоден?

— Да, я голоден.

— Ты всегда голоден, старый ты козел!

— Между прочим, это единственное, на что ты никогда не жаловалась.

Она взяла с верхней полки кастрюлю для варки на пару и чуть не уронила ее. Эскофье забрал у нее кастрюлю и поставил на плиту.

— Итак, с чего начнем? Я ведь еще никогда не готовил aligot.

— А это потому, что козлы — не слишком хорошие повара. Они, правда, именуют себя шефами и истинными художниками, но это все для отвода глаз, ибо даже самая простая, домашняя кухня оказывается для них слишком сложной. Вот они и твердят, что она ниже их достоинства.

Дельфина принесла из кладовой миску картошки и принялась мыть клубни.

— Тридцать минут на самом маленьком огне, — сказала она.

— Это довольно долго.

— Нельзя торопиться, когда готовишь aligot.

— Как при выпечке хлеба?

— Эскофье, ты очень старый козел, и трюки у тебя все очень старые.

— Какой именно козел? Назовите породу, мадам.

Она внимательно на него посмотрела.

— Cou blanc.[140] Башка седая, а хвост и задница черные.

И тогда он поцеловал ее, и она его поцеловала. А потом, чуть отстранившись от него, сказала:

— Сейчас мы готовим еду. Пожалуйста, держи себя в руках. Почисть и порежь картошку, а потом клади ее в пароварку. Налей горячей воды, чтобы вся картошка была покрыта, и насыпь одну десертную ложку соли.

— Было бы лучше сварить картофель в мундире.

— Было бы лучше, если б ты делал все как полагается.

— К этому очень подошли бы белые трюфели.

— Возможно, но их нет. Чисть картошку, старик.

Дельфина медленно очистила два зубчика чеснока и попыталась раздавить их ложкой в подтаявшем масле, но у нее ничего не получалось: ложка выскальзывала из непослушной руки. Эскофье подошел к ней сзади, взял ее руку в свою и раздавил чеснок. Она ничего не сказала, просто слегка к нему прислонилась.

Когда картошка наконец сварилась, Дельфина вытряхнула ее в миску и накрыла полотенцем, чтобы впитался лишний пар.

— Картошка должна быть сухой, — пояснила она, но, когда попыталась ее растолочь, рука снова ей отказала.

«Вот оно, наше будущее, — думал Эскофье. — Вот так, медленно распутывая нить, мы и погружаемся во тьму».

Он опять взял руку жены в свою и удивился: рука Дельфины показалась ему более маленькой и хрупкой, чем прежде. Вместе они растолкли картошку и стали медленно взбивать ее мутовкой, пока не начал выделяться крахмал, после чего Дельфина добавила в картошку масло с чесноком, немного черного перца и горсть тертого сыра.

— Ты кладешь слишком много сыра, — сказал Эскофье. Она тут же всыпала еще горсть.

— Взбивай.

Эскофье продолжал взбивать, пока картошка не стала похожа на клейстер, но Дельфина все добавляла и добавляла сыр, пока не израсходовала почти полфунта.

— Это уже прямо тесто какое-то.

— Тебе придется мне довериться.

— Это несъедобно.

— Козлов никогда не следует допускать на кухню. — И она добавила еще горсть сыра. Картофельная масса внезапно прилипла к веничку, и она прибавила еще немного. — Просто поверь мне. — И она всыпала еще сыру. А Эскофье все продолжал взбивать, и в итоге aligot превратилось в нечто почти прозрачное, покрытое застывшими глянцевыми волнами.

Дельфина вручила мужу вилку и велела:

— Ешь.

Эскофье предпочел бы есть из тарелки, но тарелку просить не стал. Aligot — еда горячая, а расплавленный сыр прямо-таки обжигал рот; но Эскофье ел, и Дельфина тоже ела. Ели они прямо со сковороды, стоявшей на плите.

— Превосходно — особенно то ощущение, которое потом возникает во рту, — сказал Эскофье.

— Да. Но, если честно — тем более ты сам об этом упомянул, — мне сейчас и впрямь кажется, что очень неплохо

было бы добавить белых трюфелей. Вкус был бы куда более сложный и насыщенный.

И тогда он поцеловал ее, чувствуя на губах соленый вкус сыра, и масла, и картошки.

И впервые за долгое время они дружно рассмеялись. «Я так скучал по тебе», — хотел он сказать ей, но боялся, что это прозвучит недостаточно правдиво.

Когда с aligot было покончено, дошла очередь и до пирога. Дельфина испекла его с бельгийским шоколадом, а сверху покрыла глазурью из малинового желе и украсила черными ягодами ежевики. А в середину воткнула одинокую восковую свечу, явно принесенную из церкви.

— Разве не так делается в Америке?

— Они втыкают столько свечей, сколько прожито лет.

— Правда? А зачем?

— Чтобы потом их задуть.

— Какие странные люди!

— Зато настоящие энтузиасты.

Она не стала зажигать свечу. И ему не пришлось ее задувать. Она просто разрезала пирог и каждому положила по маленькому кусочку. Тесто получилось великолепно — очень нежное, и Эскофье ел пирог вилкой.

— Все дело в утиных яйцах, — сказала Дельфина. — Они более жирные. И потом, это куда удобнее, ведь утки есть повсюду, и они не слишком разборчивы — никому из селезней не отказывают.

— Очень вкусно.

Но больше он пирог есть не стал. И она тоже. Оба все еще чувствовали вкус aligot.

— Как прошло твое плавание в Америку? — спросила Дельфина.

— Этот корабль назвали «Беренгарией» в честь одной королевы, покинутой своим мужем.

— И что, хороший корабль?

— Это бывший «Император», — сказал Эскофье, и ему вдруг показалось, что в комнате стало ужасно душно.

Дельфина стиснула руки мужа своими непослушными руками, и некоторое время они сидели молча, слушая звуки вечера. Сердитые волны с белыми гребешками к ночи притихли и стали просто серыми; теперь их было почти не слышно, зато отчетливей стал слышаться стук приближающегося дождя, автомобильные гудки, визг шин и доносившаяся из кафе музыка — теперь вполне можно было даже мелодию разобрать; и партия аккордеона звучала так же сочно, как это бывает в Париже, а

приглушенный аккомпанемент фортепиано казался голосом одинокого певца на фоне дождя — точно с картины Писсарро — и темнеющего с каждой фразой неба. И каждый шепот, каждый крик, доносившийся снизу, воплощал в себе некую историю, которой не требовались слова, ибо важны были лишь красота и важность данного момента.

За восемьдесят лет столь многое изменилось вокруг виллы «Фернан», и все же сама она осталась почти неизменной.

Эскофье выглянул из окна в сад.

— Я рад, что ты это посадила.

— Радость — вот наша лучшая месть.

Он нежно поцеловал ее — этот поцелуй был точно последняя роскошь осени. И она, хоть и была не из тех женщин, которым свойственно краснеть, смутилась и покраснела.

— Мадам Эскофье, я всегда любил вас.

И не имело значения, верит ли она ему. Завтра Эскофье опять предстояло уехать в Париж. Но весь тот вечер они не выпускали друг друга из объятий, просто слушая биение сердец, их собственный тайный вальс; и сердца их бились в унисон на счет «раз-два-три».

Глава 28

Прошла осень, и зима уже накрыла виллу «Фернан», но и времена года больше не имели для них значения.

— А Богу снятся сны? — спросила Дельфина, но один лишь Эскофье сумел ее расслышать. Было уже почти два часа ночи. Сабина на кухне подогревала для него молоко. Все остальные спали. Все они — дети, внуки, правнуки и внучатые племянники — снова попрощались с Дельфиной, возможно, в последний раз, и, усталые, рухнули в свои кровати.

Эскофье тоже спал. Доктор велел ему оставаться в постели, сказав, что у него опять «барахлит» сердце. Он и впрямь чувствовал себя каким-то беспокойным, и голова у него все время кружилась, и есть совершенно не хотелось, и время словно утратило всякий смысл: мысли о прошлом и настоящем скользили, не задерживаясь и не имея никакой конкретной цели.

— Что же Ему может сниться? — снова спросила Дельфина. Голос ее звучал так ясно, словно она находилась с ним рядом.

— В состав какого блюда входит картошка «король Эдуард», чеснок, сливочное масло, кантальский сыр и перец?

— Aligot?

— Да.

— А что может сниться нашему дорогому мистеру Бутсу?

— Понятия не имею.

— Конечно же, имеешь.

Она, разумеется, давно все знала. Знала с самого начала.

Ему хотелось рассмеяться, но он не решился.

— Ты боишься? — спросил он.

— Нет. Я думаю об aligot.

— Можно предположить, что Господу снится именно это кушанье.

— Во всяком случае, это единственное, о чем я могу сейчас думать.

— Я люблю вас, мадам Эскофье.

— Бывали времена, когда ты об этом забывал.

Он ничего не ответил. Она ведь сказала правду, и они оба это отлично понимали.

— Быть забытой — самая печальная вещь на свете, — сказала она.

Эскофье приложил ладони к стене. Если бы Сабина сейчас вошла в его комнату, ей могло бы показаться, что он поддерживает стену. Но все было как раз наоборот: только голос Дельфины, доносившийся из-за стены, еще как-то удерживал его

на этой земле.

— Я вроде бы не сплю? — спросил он.

— Разве это так уж важно?

И больше она не произнесла ни слова.

А Эскофье снова задремал. И ему снова снилась грязь. И война. Ноги у него мерзли; холод был повсюду — в той миске супа, которую он получил на обед; и в ледяной воде, которой он смывал с себя грязь; и в глухом чавканье насквозь промокших сапог, когда он шел по полю, заваленному телами павших, которые почти дочиста обглодали собаки и те из людей, что от отчаяния совершенно утратили человеческий облик. И снова его преследовал тот запах, от которого никуда нельзя было деться, — сладкий желто-зеленый туман горчичного газа. Было трудно забыть, как этот запах порой вызывал у него воспоминания о самой обыкновенной горчице или о чесноке, а потом, когда этот ядовитый туман уползал прочь, от мертвых тел еще долго воняло ипритом.

— Месье Эскофье?

Он проснулся в холодном поту.

— Это ты, Сара?

Сабина присела на краешек его постели.

— Ваше молоко остынет, месье.

— Как твоя нога?

— Ее по-прежнему нет.

Сабина давно уже привыкла к подобной путанице. В данный момент Эскофье явно еще не вернулся из той эпохи, что была связана с мировой войной. Как раз перед ее началом Саре Бернар ампутировали ногу. Она сломала ее, неудачно упав со сцены. Вылечить ногу так и не сумели, так что на фронте, развлекая солдат, Сара передвигалась в инвалидном кресле.

— Выпейте молоко, — сказала Сабина, но Эскофье не послушался и долго читал ей лекцию о том, как ей следует беречь себя на фронте, а закончил свой монолог такими словами:

— Ты должна быть очень осторожна, Розина. Что я буду без тебя делать?

— Готовить, — сказала Сабина. — Ведь это ваше вечное занятие.

— Да, верно.

Он, видно, уснул, когда писал свои мемуары. Постель была завалена исписанными страницами; на простынях чернильные пятна. Сабина подняла несколько листков и принялась читать, а Эскофье продолжал что-то ей рассказывать о кайзере, о «дорогом Берти», а потом вдруг почему-то заговорил о Муссолини.

— Его отец был кузнецом, как и мой. И он тоже очень маленького роста. Интересно, почему мы так похожи? Что бы это значило?

Он снова был охвачен паникой. Теперь панику у него вызывали любые разговоры о войне. Сабина снова присела на край кровати, держа в руках страницы его мемуаров.

— Вот вы тут очень хорошо написали. И совершенно правильно. Уж больно много существует всяких святых покровителей. А насчет святого Фортуната я с вами полностью согласна. Но почему он должен заступаться только за поваров-мужчин? Ведь в большей части профессиональных кухонь заступаться перед Господом нужно именно за женщин.

— Я не сплю?

— Конечно, нет.

Сабина подала ему кружку с молоком; молоко почти остыло, и на нем образовалась толстая пенка. В доме больше не было денег, чтобы каждую ночь добавлять ему в молоко шампанское, но он, похоже, этого не замечал.

— У вас очень хорошая глава получилась, только в ней нет ни одного рецепта.

— Что ты имеешь в виду?

— Ну, в других-то главах есть рецепты. В других — которые вы уже написали.

Эскофье взял у нее исписанные листки и некоторое время смотрел на них. Его воспаленные глаза были точно обведены красным ободком и странно блестели. Он то и дело соскальзывал в какой-то другой мир, отличный от этого, и Сабина, отняв у него листки, сказала:

— Завтра. Завтра мы добавим в эту главу какой-нибудь рецепт. — Она встала и повернулась к двери, намереваясь уйти, но Эскофье схватил ее за руку.

— Сабина, скажи…

— Да?

— Ты умеешь готовить aligot?

— Non.

— Попроси Бобо, чтобы он тебя научил.

— Обязательно, — пообещала она, но так и не попросила, ибо смерть мадам вскоре словно накрыла все вокруг тонким слоем серого пепла.

Глава 29

На следующее утро Эскофье, похоже, почувствовал себя значительно лучше. Казалось, он освободился от некой ужасной ноши. Он выглядел почти счастливым. Даже на щеках у него появился какой-то румянец. Дети, внуки и внучатые племянники старались этого не замечать. Старик попросил принести ему завтрак, а потом и обед, и все съел.

— Это просто отвратительно! — с возмущением сказала врачу сиделка. — Жена умерла, а он словно возродился к жизни!

— Ты понял, папа, что мы сказали тебе? — ласково спросил Поль. — Насчет мамы?

— Да. Разумеется, — ответил Эскофье. — А что у нас на ужин? Сабина, не было ли в последнее время посылки от мистера Бутса?

— А чего бы вы, например, хотели?

Старик вручил ей целый список. Сперва это показалось ей полной ерундой, да и почерк у него стал такой, что не разобрать; но это явно был список продуктов. И Сабина для верности прочитала его вслух:

— Яйца, белые трюфели, черная икра…

— Трюфели, черная икра? — переспросил Поль. — Неужели сейчас это действительно так необходимо?

— Разумеется.

Поль накрыл одеялом дрожащие руки отца.

— Сабина, оставьте нас.

— Хорошо, я буду на кухне.

Там ее ждал Бобо.

— Ну и?

— Он счастлив.

Сабина передала Бобо пачку листков — мемуары, над которыми работал Эскофье.

— Ничего особенного. Просто всякие истории. Очень аппетитный рецепт жареной курицы. — И она протянула ему составленный Эскофье список продуктов.

— Белые трюфели? — изумился он.

Она только плечами пожала.

— К которому часу доставить?

— К 19.00.

— А времени хватит?

— Должно хватить.

Было слышно, как внуки, правнуки и внучатые племянники бегают по коридору наверху и туда-сюда по парадной лестнице.

Сабина пожала Бобо руку.

— Спасибо вам, шеф!

— И вам, шеф.

И он ушел.

А Поль все сидел в изножии кровати и смотрел, как его отец то проваливается в сон, то выныривает из него. Жалкий зимний свет сделал лицо Эскофье совсем серым, и сам он словно стал еще меньше. Полю он сейчас казался каким-то незнакомцем, каковым, собственно, — во многих отношениях — для него и являлся.

— У Жанны есть «Petite Mignonne»? — спросил Эскофье, неожиданно очнувшись ото сна.

— Ты имеешь в виду персики?

Вопрос отца словно вернул Поля в былые времена, в их собственную маленькую кухню, где его жена Жанна и недавно вышедший на пенсию Эскофье, счастливые и мокрые от пота, создавали самые разнообразные варенья, джемы и желе. Каждый новый фрукт — итальянская бузина, белая альпийская малина, любимая ягода королевы Виктории, пурпурные индонезийские мангустины — порождал новую загадку, которую они с удовольствием решали с помощью различных пропорций сахара, веселого настроения и смеха.

— Мы с тобой просто прожектёры, верно? — говорил Эскофье своей невестке.

И Жанна, нежно его целуя, отвечала:

— Это вы — великий прожектёр. А я просто жалкая ученица.

«Мои волшебники», называл их обоих Поль, и они застенчиво улыбались, раскрасневшиеся и довольные.

«Мы так поздно научились любить друг друга», — думал Поль.

— Эти персики нужны для твоей матери, — сказал Эскофье.

«Она умерла. Пожалуйста, вспомни!» — мысленно умолял его Поль.

— Сейчас не сезон для персиков, папа. Они, по-моему, в июне бывают.

— Но ведь Жанна ходит на рынок? Или нет? Может, дети заболели?

— Дети совершенно здоровы.

— Но как же персики?

— Потом, когда тебе станет лучше.

— Нет. Жанна знает. «Ройял Джордж» и «Гросс Миньон» — это такие до неприличия толстые — продаются повсюду, а вот «Птит Миньон» бывают редко, но они совершенно замечательные: такие плоские, маленькие, как камешки, и с белой нежной

кожицей. У них невероятно богатый вкус, и они очень сочные; если их смешать с лепестками дикой розы и медом — такое ощущение, что наконец познаешь рай. И потом, они такие неожиданные — если сорвать их прямо с ветки, особенно когда они висят в тени, то они лишь слегка желтоватые. А если их немного подержать на ярком свету, то они станут ярко-красными. Разве это не удивительно?

— Хорошо, папа, мы раздобудем тебе персиков.

— Нет. Не любых персиков. Только «Petite Mignonne». Я вынужден настаивать. Скажи Жанне. Они точно маленькие сердца, прячущиеся от солнца, — выглядят зрелыми, только когда их сорвешь. Прекрасная метафора. Твоей матери наверняка понравится.

Поль отвернулся. Он не хотел, чтобы Эскофье видел, как он плачет. Старик взял руку сына, поднес ее к губам и поцеловал. Губы у него были ужасно холодные.

— Что случилось, Поль?

— Ничего, тебе просто показалось, папа.

— Ничего мне не показалось.

Поль никак не мог заставить себя повернуться к отцу лицом. Он еще некоторое время смотрел в окно. Потом, собравшись с силами, сказал:

— Понимаешь, папа, она ушла от нас.

— Жанна? И куда же это она направилась?

— Maman est morte.[141]

— Нет, она всего лишь ждет.

Поль никак не мог перестать плакать. Эскофье снова поцеловал сыну руку, прислонился к нему и прошептал:

— Сердца, большие и маленькие, всегда прячутся от солнца и показывают свою истинную природу, только если их сорвут. Разве я не прав?

— Это же просто фрукты.

— Но не для поэта. А твоя мать — поэт, и для нее персик — воплощение дивной красоты Господней.

Поль обнял отца — и почувствовал, каким маленьким и хрупким стало его тело, как сильно бьется у него в груди сердце; и сердце Поля тоже застучало в ответ — точно эхо. И он понимал: оба их сердца исходят сейчас слезами от горя — так истекает соком сорванный плод, роскошный, зрелый, полный воспоминаний о солнечном свете. Поль еще нежнее обнял отца, прижимая его к себе, как ребенка, и старик невольно уснул — крепким, глубоким сном без сновидений.

Глава 30

А двумя неделями позже вилла «Фернан» стала казаться совершенно пустой — точнее, опустошенной горем. «Папа хочет побыть один», — говорил всем Поль, хотя ему самому совершенно не хотелось оставлять отца на попечение чужих людей. Эскофье, в конце концов, было восемьдесят девять лет. И он был нездоров. Но сам старик настаивал на их отъезде и уверял сына:

— Ничего страшного, это же всего на несколько дней.

Эскофье также велел Сабине как следует вымыть кухню.

— Упакуй все, что не нужно. Свертки надпиши и отнеси в кладовую.

— А ваши бутылки?

— Разбей их.

— Все?

— Все.

Так что поздним вечером Сабина и Бобо побросали его драгоценные бутылки в спокойные лазурные воды моря. Корабли в порту стояли темные, гавань притихла. Каждая бутылка несколько мгновений качалась на поверхности воды, словно надеясь, что ее вытащат, но потом наполнялась водой и уходила в глубину.

— Ты плачешь? — спросил Бобо.

— Ты голоден? — спросила Сабина.

В два часа ночи, когда Сабина принесла Эскофье его «эликсир», он отнюдь не лежал в постели, а ждал ее за письменным столом, одетый в свой фрак времен Луи-Филиппа и в узкие брюки со штрипками.

— Это тебе, — сказал он. — «Le Guide Culinaire». — И, открыв книгу на какой-то странице, принялся читать.

— Выражение «довести до кипения» не годится, — сказал он вдруг. — Жир никогда не кипит. Для начала он пригорает. И это справедливо для всех жиров. В начале жарки масло должно быть нагрето весьма умеренно.

— Что мы будем жарить?

Эскофье вручил ей книгу:

— Радуйся, моя дорогая. Главное, не забывай радоваться. — И он неуверенной походкой прошел по коридору до двери в спальню мадам Эскофье, вошел туда и закрыл за собой дверь.

Сабина не знала, как ей поступить. Некоторое время, довольно долго, она просто сидела на полу под дверью в комнату мадам и прислушивалась. Она боялась оставить старика одного. Но потом все же не выдержала, набралась мужества и вошла туда.

В комнате по-прежнему царили запахи мадам Эскофье — запахи лаванды и талька.

Занавеси на окнах были раздвинуты, и за ними сверкали огни города и гавани, похожие на россыпь упавших на землю звезд. Эскофье спал, лежа на белых кружевных простынях прямо во фраке времен Луи-Филиппа и в брюках со штрипками. Выглядел он вполне спокойным, и Сабина не стала его будить. Она тихонько вышла из комнаты и неслышно прикрыла за собой дверь.

На следующее утро Сабина принялась разбирать продукты, которые Бобо притащил из «Гранда».

— По-моему, это последние трюфели во всем регионе, — сказал он ей. — Нам надо все время быть с ним рядом.

— Он хочет некоторое время побыть в одиночестве.

— Но он ведь может и дом сжечь. Или порезаться. Или совсем растеряться. Или сильно расстроиться.

— Или обрести радость.

Когда Эскофье наконец тем утром спустился на кухню, он сначала долго сидел в тишине, вдыхая запах хлорки, с которой Сабина вымыла все хозяйственные помещения. Тишина и хлорка были, как ему казалось, сродни: действуя вместе, они словно стерли здесь всякие следы жизни. Вместо ряда медных сковород и кастрюль, отполированных и ждущих своей очереди, на кухне остались только две сковороды — глубокая «виндзорская» и обычная pôele, которую англичане как раз и называют «сковородкой».

Теплое солнце, светившее в окно, создавало у Эскофье какое-то сонное настроение, однако впереди было еще много работы.

Ведь, в конце концов, просто ужасно, когда человек оказывается забытым! Он как-то раньше никогда не смотрел на это с подобной точки зрения.

Проволочная корзинка с яйцами уже ждала его: одни яйца были зеленоватые, другие — бледно-розовые, или в коричневую крапинку, или цвета морской волны. В корзинке лежало даже несколько крошечных яиц чаек. Там было довольно много перепелиных яиц и два крупных утиных. Узнав, что это для Эскофье, фермер с удовольствием отдал Бобо все, что у него имелось в наличии.

Каждое из яиц было по-своему прекрасно, но Эскофье выбрал шесть коричневых. Он уже так давно не готовил сам, и яичная скорлупа неожиданно показалась ему какой-то невероятно прочной, так что он был вынужден несколько раз стукнуть ножом, прежде чем ее разбить; в результате желтки, разумеется, растеклись, а в миску попали кусочки скорлупы. Эскофье слегка

взбил яйца, надел на острие ножа зубчик чеснока, положил на дно сковороды кусок сливочного масла и закрыл глаза.

Запах свежих сливок. Слабый аромат чеснока. И стук его сердца, которое упорно «барахлило».

На закате Бобо и Сабина притащили в дом и все остальные продукты — согласно списку, составленному Эскофье. Они ухитрились раздобыть даже «русскую» черную икру и щелкавших клешнями омаров, а вот фуа-гра «Гранд-Отель» больше не получал. Ходили слухи об очередном нормировании продуктов и введении карточек; во всяком случае, подобные планы уже рассматривались.

Эскофье переоделся в белоснежные одежды шеф-повара, уселся за кухонный стол и обложился несколькими дюжинами старых меню; перед собой он поместил бутылочки с разноцветными чернилами и блокнот для рисования. На куртке у него красовалась розетка ордена Почетного легиона, которым он был награжден в 1928 году. Удивительно, но Вильгельм II, бывший император Германии, прусский король и главнокомандующий немецкой армии, тоже присутствовал на церемонии награждения[142] и даже сказал несколько слов.

— Я, разумеется, просто обязан был приехать, — говорил он Эскофье позже. — Мы ведь, в конце концов, друзья, не так ли?

В конце концов.

В конце концов — после этой войны, после Даниэля, после всего — он взял и явился как ни в чем не бывало. Внук королевы Виктории. Война его сломила. Германия его отвергла. Эскофье слышал, что Вильгельм живет в ссылке в Голландии, страстно мечтает об английском чае и стал очень бояться брадобреев. Похоже, это было действительно так. Волосы у бывшего императора совсем поседели и неопрятными космами свисали на плечи. Нестриженые усы дико разрослись, скрывая рот.

Он отрекался от своей роли в этой войне. «Как раз *этого* я никогда не хотел», — говорил он каждому, кто желал его слушать, но желающих было мало. И не только потому, что Вильгельм был из вражеского стана; в изгоя его превратили обвинения в гомосексуализме.

— Неужели вы меня забыли, старый дружище?

Да, Эскофье забыл его. В последний раз он вспоминал о Вильгельме в тот вечер, когда вернулся домой, на виллу «Фернан», после плавания на «Беренгарии». В тот вечер мадам Эскофье еще относительно неплохо себя чувствовала и в последний раз в жизни собственноручно приготовила для него еду.

— Ну, конечно, же нет! Ведь мы, в конце концов, друзья, —

заверил Вильгельма Эскофье. И этот побитый жизнью человек расцеловал его как родного брата. Со слезами на глазах.

«Нет ничего печальнее участи быть забытым». Орден Почетного легиона теперь служил напоминанием об этом.

— С чего начнем? — бодро спросил Бобо.

— С костей, — сказал Эскофье. — В костном мозге хранятся воспоминания; кости — вот суть всей прожитой жизни.

— Значит, начнем с бульона?

— Сабина, подай, пожалуйста, маленькие кантонские пиалы-салатницы. Влей в одну половник бульона и попробуй. По-настоящему попробуй. Молча. С почтением. Затем спроси себя, что именно ты пробуешь. А затем положи в бульон трюфели, порезанные тонкими ломтиками. Трюфели должны полностью покрывать всю поверхность содержимого кастрюли. Положить слишком мало — значит истратить их зря. Для достижения нужного эффекта нужно много трюфелей. Дай им согреться в бульоне. Затем снова попробуй. Молча.

Старик вручил Бобо какой-то рецепт.

– Œufs Brouilles à la Bohemienne, «яичница-болтунья по-цыгански». В нее кладут трюфели и подают с бриошами. Получается просто прелестно.

— Это для мадам? — спросила Сабина.

— Non. Для Бобо. Для нашего «цыгана». Это ведь он у нас «bohemien».

— А для мадам? — снова спросила Сабина.

Эскофье обнял Бобо.

— Ты знаешь, как готовить aligot.

— Я слышал, конечно, но сам никогда его не готовил. Картошка, сыр. И все это долго взбивать. Очень простое блюдо.

— Это только так кажется. Приготовь aligot для Сабины. Мадам Эскофье была бы довольна.

Второй рукой Эскофье обнял Сабину и некоторое время прижимал их обоих к себе. Они чувствовали, как при каждом вздохе буквально дребезжат его хрупкие старые косточки.

— А какое кушанье вы приготовите для мадам? — не унималась Сабина.

Эскофье не ответил; он молча повернулся и пошел прочь.

— Ему необходимо немного поспать, — сказала Сабина.

— А по-моему, ему необходимо помочь. Что за беда, если мы сами составим меню и скажем, что это сделал он? Кто узнает?

Сабина распаковала корзины.

— Шампанское. Черная икра. Яйца. Лобстер. Эстрагон. Свежие сливки. Белые трюфели. Горошек и голуби.

— Это все — для романтической трапезы.

— А как же aligot? Есть и сыр, и картошка.

— Bourgeois. Такова она, жена Эскофье. Настоящая буржуазка.

Сабина налила телячьего бульона в глубокую «виндзорскую» сковороду, подогрела, а потом разлила готовый бульон в синие пиалы — по одному половнику на каждую. Они сидели посреди невероятно чистой кухни в почтительном молчании. Затем Сабина налила каждому еще по одному половнику бульона. Он был темный, насыщенный. Поджаренные косточки придали его вкусу удивительное богатство и глубину.

— Ты была права, — сказал Бобо. — Значит, ты уже тогда знала, как это получится?

Сабина вытащила из корзинки белый трюфель.

— Давай не будем, — остановил ее Бобо. — Прибережем трюфели на завтра. Тогда и Папа сможет к нам присоединиться.

— Тогда попробуем так, — сказала Сабина, вытащила из корзины двух лобстеров и положила их на стол возле мисочек с бульоном. От лобстеров сильно пахло морем. — А теперь закрой глаза и попробуй снова.

Бульон успел впитать запах лобстера, словно морские твари и сами стали частью этого блюда.

— Умная девочка! — восхитился Бобо.

— Лобстер, crème fraiche, эстрагон и шалот?

— Омар со сливками и эстрагоном?

— Да, и с бульоном из телятины. Как будем готовить? Только не варить — это слишком обычно. Лучше обжарить в панировке из хлебных крошек.

— Fricassée d'Homard à la Crème d'Estragon.

— Хорошо, пусть будет «фрикасе из омара со сливками и эстрагоном». И назовем его в честь мадам Дельфины Даффис Эскофье, ладно?

— Его многие с удовольствием будут заказывать. — Бобо взял листок бумаги и стал записывать.

— Отлично, — сказала Сабина. — Теперь запиши для себя еще и вот что: «Когда собираешься готовить лобстера, прежде всего нужно открыть бутылку самого лучшего шампанского, какое только сможешь найти». Я, например, обожаю «Моэ».

И она тут же вылила принесенное ими шампанское в большую стеклянную миску и без колебаний сунула туда сопротивлявшихся ракообразных. Головой вперед.

— Нужно держать их там, пока они сами не обмякнут и не сдадутся. Тогда они обретут самую мирную смерть на свете.

— Нужно вылить целую бутылку? — спросил Бобо.

— Он сам мне так объяснял.

Они смотрели, как лобстеры постепенно пьянеют и засыпают, переставая шевелиться. Затем Сабина включила духовку на полную мощность и продолжала диктовать:

— «А теперь надо задать себе самый важный вопрос: чувствительный ли вы человек или же зверь вроде меня? Если вы зверь, вам следует чистенько и без малейших колебаний разрезать лобстеров вдоль по центру».

— Это смешно. Как еще можно приготовить фрикасе? Их обязательно нужно разрезать пополам.

— Их можно просто сунуть в горячую духовку, чтобы они уж совсем перестали двигаться.

— Ну, такого варварства никто допускать не собирается, — заявил Бобо.

В ответ Сабина сунула лобстеров в духовку и с грохотом захлопнула дверцу.

— Они же пережарятся!

— Ничего подобного. Все получится просто отлично.

Бобо налил в кружки для компота немного «Моэ» из той миски, в которой они «топили» лобстеров.

— За Папу.

— Да. «Моэ» со слезами омаров.

Сабина посмотрела на часы; время ужина давно миновало. Она целый день ничего не ела. И курить ей ужасно хотелось. Но не здесь. Не на кухне.

— Остальное, видимо, достаточно просто, — сказал Бобо. — Порубить эстрагон и шалот. Положить на сковороду сливочное масло. Всыпать зелень и поджарить. Затем положить туда очищенных от панциря лобстеров, добавить свежие сливки, накрыть крышкой. Готовить 10 минут.

— Не правда ли, любая домашняя хозяйка может это приготовить?

— Кто угодно, даже ты. Это блюдо можно вставлять в меню на следующую неделю. Un Diner d'Amoureux from Escoffier to Escoffier.[143] Если мы начнем с яичницы-болтуньи, поданной в панцире лобстера с натуральной осетровой икрой, то за этим стоит подать *Le Pigeon aux Petits Pois en Cocotte* — «голубь с горошком в горшочке» станет прекрасным дополнением. А завершить все можно простым десертом из земляники с сыром «бри», посыпанной засахаренной лавандой и обрызганной медом. Весьма освежающий и совсем не тяжелый финал. После него у любовников вполне хватит сил и друг на друга.

Сабина извлекла лобстеров из духовки. Расколола их ножом пополам. Порезала травы. Бобо налил ей еще чашку шампанского из миски.

— Он, возможно, будет отрицать, что сам это написал, — сказала она.

— А мы будем настаивать.

— Но если он не хочет создавать кушанье в честь своей жены, то для этого, наверное, имеются какие-то личные причины.

Бобо сделал большой глоток из своей кружки.

— Зато какая романтическая получается история — великий шеф создает свое последнее меню для жены, с которой прожил шестьдесят лет! Не правда ли?

— Но ведь это всего лишь история. Выдумка.

— История — это самое главное!

А наверху, у себя в комнате, Эскофье по-прежнему работал, хотя руки у него так дрожали, что он весь перепачкался чернилами. Перепачкал не только руки, но и письменный стол, и манжеты аккуратно отглаженной рубашки; и едва мог разобрать только что им самим написанное. Но все равно продолжал яростно скрести пером по бумаге.

«Это весьма непростое блюдо; не позволяйте относительно несложному набору ингредиентов ввести вас в заблуждение. Картофель. Сливочное масло. Сливки. Все это следует соединять особым образом, в точном соответствии с предписаниями. Ибо каждый следующий ваш шаг — особенно если вы вздумаете отступить от указанного рецепта — способен оказать непредсказуемое воздействие на возможность превратить сочетание заурядных продуктов в нечто совершенно волшебное. Вы должны набраться мужества. Не колебаться и не отступать. Это блюдо являет собой целую череду тихих чудесных превращений. И вы должны в эти чудеса поверить».

Эскофье писал так быстро, что у него начало сводить руку. Ему приходилось торопиться — он боялся, что не успеет закончить. И потом, его ждала мадам Эскофье.

Полный «Эскофье»:
Мемуары в кулинарных рецептах

Вишневый юбилей

Обязательно нужно найти себе преемника — того, кто станет командовать на кухне после вас. Хольте его и лелейте; постарайтесь удержать его возле себя любой ценой. Меня заставил осознать это пожар в «Карлтоне». Несмотря на то что тогда я уже достиг пенсионного возраста, я никак не хотел мириться с подобной

необходимостью.

Пожар начался в кухонном лифте и в течение нескольких минут достиг четвертого, а затем и пятого этажа отеля. Существуют различные версии его возникновения. Меня в тот момент на кухне не было — я наверху, в своих апартаментах, встречался с издателем. Многие из постояльцев как раз переодевались к обеду, так что пребывали в различной степени неглиже. А некоторые и вовсе еще принимали ванну.

Когда огонь поднялся по шахте лифта до моего этажа, пол загорелся, повалил дым, и я, открыв двери, выбежал в коридор. Там ничего не было видно — всюду сплошной дым, — зато я отлично слышал, как люди пронзительно кричат и молятся. Дым так и клубился, а лифт, в котором я совсем недавно сюда поднялся, был охвачен пламенем.

— За мной! Следуйте за мной! — крикнул я и бросился к пожарной лестнице. — Возьмите меня за руку! А вы возьмите следующего!

И люди меня послушались. Я взял за руку какую-то женщину, а она — еще кого-то, и так один за другим все выстроились в цепь, кто полностью одетый, а кто и почти обнаженный, и, держась друг за друга, попытались обогнать огонь. Мы бежали по коридору, и я на бегу открывал каждую дверь и кричал: «Следуйте за мной! Следуйте на звук моего голоса!»

А потом я вдруг подумал: «А где же Финни?»

Бродвейский актер Джеймсон Ли Финни был чрезвычайно приятным человеком. Он приехал в Европу в отпуск и через неделю собирался возвращаться в Америку к своей невесте. Финни часто устраивал приемы у нас в ресторане и всегда прямо-таки осыпал меня комплиментами, заказывая рыбные блюда. Особенно из морского языка. До чего же он любил морской язык!

Американцы вообще часто проявляют чрезвычайный энтузиазм; в том числе и по поводу рыбных блюд.

— Месье Финни? — окликнул я его, но ответа не последовало.

Однако я видел, как он направлялся к себе в номер, чтобы переодеться к обеду, — это было буквально за минуту до того, как я сам вошел в кабину лифта.

Наконец мне удалось открыть дверь, ведущую к пожарной лестнице, и холодный ночной воздух,

ворвавшись в коридор, словно оттолкнул клубы дыма назад. Но Финни я по-прежнему нигде не видел. Свет в коридоре не горел, да к тому же там было черно от дыма, но я знал, где находится его номер — в трех дверях от моего собственного. И я, набрав полную грудь воздуха, бросился назад, надеясь найти его. Дверь в номер Финни оказалась не заперта. Я вбежал внутрь.

— Финни?!

Ни звука в ответ. А языки пламени внезапно обвили дверной проем и стали просачиваться в комнату.

— Месье Финни?! — Он не отвечал. Мои легкие уже не выдерживали дыма и жара. Я сорвал с кровати одеяло.

И вдруг увидел перед собой дверь в ванную.

Я помню, что подумал: надо ее открыть и войти туда. Но вокруг уже все полыхало. Я завернулся в одеяло и выбежал в коридор. Одеяло на мне загорелось. Огонь стекал по стенам, точно вода.

— Финни?!

И я бросился бежать. Я бежал со всех ног и лишь в конце коридора сбросил наконец с себя горевшее одеяло и выскочил в открытую дверь на площадку пожарной лестницы.

Постояльцы отеля все еще стояли на крыше. Теперь мы все оказались в ловушке. Огонь бушевал двумя этажами ниже нас. Я наклонился над ограждением и увидел обнаженную женщину, висевшую на перилах балкона. А этажом ниже какой-то мужчина, обернувшись полотенцем, готовился прыгнуть вниз.

У нас была только одна возможность спастись — перепрыгнуть на крышу соседнего здания Королевского театра и уже оттуда спуститься по пожарной лестнице на улицу.

— Нужно прыгать! — скомандовал я.

Там и было-то всего фута два или самое большее три, но никто не двинулся с места.

Внизу на улице люди кричали: «Прыгайте!»

Никто не пошевелился.

— Хорошо, следуйте моему примеру.

Я снял туфли, перепрыгнул на крышу соседнего дома и, широко раскинув руки, крикнул:

— Прыгайте, а я буду вас ловить! Прошу вас, следуйте моему примеру!

И они стали прыгать. Один за другим они

перепрыгивали через темную пропасть между домами и оказывались у меня в объятьях. И в безопасности. Я шатался и чуть не падал — зачастую вес прыгнувшего человека значительно превосходил мой собственный, но тем не менее прыгнули все, и всем в итоге удалось спастись.

Оказавшись на соседней крыше, освещенные зловещими отблесками пожара, мы дружно рукоплескали, празднуя победу. Мы радовались, испытывая невероятное облегчение.

О Финни я старался не думать. «Он спасся. Спасся», — говорил я себе.

Эти мгновения были столь трогательны и столь трагичны, что навсегда остались в моей памяти. Как и слова: «Следуйте моему примеру».

Вскоре к горящему отелю прибыли двести пятьдесят пожарников и двадцать пять пожарных машин. Моя кухня была полностью затоплена, а вот столовый зал ресторана совершенно не пострадал. Пока пожарные работали где-то наверху, прибивая пламя, мы с моей командой поваров отыскали проход на кухню, и в час ночи представители прессы обнаружили нас там: мы пытались спасти то, что еще можно было спасти. Ущерб был огромен — по крайней мере, на два миллиона франков.

Наверное, меня спрашивали, что я думаю насчет причин возникновения этого пожара, но я совершенно не помню, что отвечал этим людям. Да и о чем меня тогда спрашивали, я тоже толком не помню.

Якобы отвечал я примерно так: «А чего же вы хотели? — во всяком случае, эти мои слова потом цитировали все газеты. — За те двенадцать лет, которые я проработал в этом отеле, я поджарил не один миллион цыплят, и теперь несчастные птички решили, должно быть, мне отомстить и поджарить меня самого. Но им удалось лишь слегка опалить мне перышки».

Я хорошо помню, как все мы стояли в кухне и смеялись. Но стараюсь не думать об этом.

Несмотря на нанесенный ущерб, мы в течение недели сумели снова открыться. И в первое же меню я включил Soles Coquelin,[144] любимое блюдо Джеймсона Ли Финни. Он так любил рыбу! Когда его нашли, он был в ванной комнате, совершенно обнаженный. Тело его обгорело до неузнаваемости.

Я часто думаю, как он, парализованный страхом, ждал, чтобы его спасли.

Итак, пришло время и мне оставить свой пост.

А потому я холил и лелеял Ба. Нгуен Син Чун — так его звали по-настоящему. Он говорил, что по-вьетнамски это значит «завершенный». Но все звали его просто Ба. Это был хрупкий молодой человек, добросердечный, умный и вежливый. Он так же заботился о бедных, как и я. Впервые я обратил на него внимание, когда он был у нас всего лишь судомойкой. Разбирая тарелки, он зачастую снимал с них наиболее крупные недоеденные куски жаркого и отсылал их обратно на кухню, чтобы их обрезали и вновь пустили в дело. Он спасал еду.

А когда я спросил, зачем он это делает, он сказал: «Такие вещи нельзя выбрасывать. Ведь вы же можете отдать их бедным».

Он еще не знал тогда о нашем старинном уговоре, заключенном несколько десятилетий назад, с монахинями из общества «Сестрички бедняков»; не знал о знаменитом «плове с перепелами» и об устраиваемых сестрами «ночных пирах».

У Ба было сердце истинного шеф-повара, хотя многие шефы, скорее всего, попросту срезали бы подпорченный край мяса, оформили бы его заново, положив на другую тарелку, и подали очередному клиенту.

— Мой дорогой юный друг, — уговаривал я его, — пожалуйста, послушайся меня и забудь на время о своих революционных идеях. Я научу тебя искусству высокой кухни, и ты благодаря этому сможешь заработать много денег. Согласен?

Он пробыл со мной четыре года. А я-то думал, что он останется навсегда.

По-французски он говорил прекрасно. Он вообще был настолько предан Франции, что вместе со своей невестой, портнихой Мари Бриер, писал страстные статьи, критикуя наших спортивных журналистов за излишне частое использование английских слов и требуя, чтобы премьер-министр Раймон Пуанкаре[145] запретил использование подобного «франглиша» — в частности, таких слов, как «le manager» (менеджер), «le round» (раунд), а также «le knock-out» (нокаут). Я был полностью с ним согласен.

Я провел в обществе Ба немало приятнейших дней;

мы с ним пытались довести до совершенства опарное тесто. Выпечка вообще была его страстью. Больше масла или меньше масла, одна разновидность муки или другая — у него было мышление ученого-химика; он с радостной готовностью долгие часы тратил всего лишь на то, чтобы создать идеальную хрустящую корочку. Он вообще все делал чрезвычайно аккуратно и тщательно.

Я теперь почти уверен, что никакого пожара тогда не случилось бы, если бы на кухне был Ба. А если бы пожар даже и случился, Ба все-таки вошел бы в ванную комнату Финни. Несмотря на всю свою хрупкость, он отличался истинным бесстрашием.

Увы, однажды вечером, когда кухня была уже закрыта, Ба вошел в мой кабинет и подал мне заявление об уходе. Оказывается, французы свергли вьетнамского императора Дуй Тана. И мне показалось, что это лично я предал Ба.

— Пора, мой друг, — сказал он. — Adieu, mon ami. — И он по-французски расцеловал меня в обе щеки. — Я надеюсь, что когда-нибудь люди станут называть меня Хо Ши Мин, что на нашем языке означает «несущий свет».

А я просто не знал, что и сказать.

В тот вечер, когда Ба нас покинул, меня охватило точно такое же ощущение собственной беспомощности, как и в ночь пожара.

— Следуй за мной, — попросил я его, но он уже вышел за дверь и не мог меня услышать.

Позже мне говорили, что Ба сменил свое имя на Нгуен Аи Куок, что означало «Нгуен-Патриот», а потом был посажен в тюрьму и умер там от туберкулеза.

Все это сообщил мне один мелкий французский чиновник, и я как-то сразу не очень ему поверил. Но хотя эти сведения и показались мне подозрительными, мысль о том, что Ба мог умереть в тюрьме, до сих пор причиняет мне боль. Если чиновник сказал мне правду, то Ба, такой добрый, хороший человек, погиб, так и не успев стать «Несущим Свет» и не оставив в этом мире никакого наследия.

Следуй за мной.

Ах, если бы он тогда меня услышал! Не всякий может оставить после себя след в истории, но Ба такой след вполне мог оставить. У него были для этого все нужные качества. И он был лидером. Но теперь, как это

ни печально, он будет позабыт.[146]

Так много всего забывается в нашем мире. И прекрасный тому пример — мой «Вишневый юбилей».

Наслаждаясь этим десертом, каждый неизменно вспоминает великую королеву Викторию, ее юбилей и то, что вишни — ее любимое лакомство. На самом деле в рецепт этого кушанья никогда не входило мороженое. Если бы оно туда входило, этот десерт никогда бы не вызывал такого восторга у королевы, ибо она считала, что в нем воплощен сам ее монархический дух. Она наслаждалась именно роскошью вишневого вкуса, таинственной сладостью этих ягод. Вишни — плоды, безусловно, эротические; разве они не напоминают о темных плодах, порожденных самой женщиной? И это явно не ускользнуло от внимания королевы, ибо она поглощала вишни почти с жадностью. Она вообще обладала весьма сложной натурой.

Вот почему особенно важно правильно усвоить этот рецепт. Он заключается в следующем:

Выньте из вишен косточки и слегка проварите ягоды на медленном огне в сахарном сиропе. Выньте и обсушите. Затем поместите в золоченую салатницу — золото должно быть по меньшей мере четырнадцати каратов, — а сироп загустите с помощью кукурузного крахмала или крахмала из клубней маранты или маниоки, предварительно разведя его холодной водой. Затем влейте в сироп столовую ложку теплого кирша и этой смесью полейте вишни. Отойдите на шаг. Подожгите.

Как вы и сами прекрасно видите, мороженое здесь выглядело бы просто оскорбительно. Увы, некоторые издатели осмеливаются не только печатать мой рецепт в этом его «мороженом» виде, но еще и утверждают, что это и есть «настоящий рецепт Эскофье», хотя в некоторых — поистине вопиющих — случаях они даже имя мое упомянуть забывают.

Вот почему так трудно забыть о законах наследования. Каждый раз, как я сажусь писать эти мемуары, мне невольно приходит в голову мысль о том, что, если эта книга не попадет к издателю до того, как я умру, она вполне может попасть в руки таких людей, которые не только присвоят мои мысли, но и переврут их. Возможно, даже эта вот глава окажется «переписана», а история Ба и вовсе из нее исчезнет. Или, может, Ба там

и упомянут, зато исключат рассуждения по поводу «Вишневого юбилея», поскольку издателя будут смущать столь «откровенные подробности» тайной жизни королевы Виктории. Возможно, впрочем, издатель просто «забудет» включить в книгу эту главу.

Забывают. Теперь все всё забывают.

И вот, пожалуйста, снова на сцене «забытые» немцы.

Единственный способ сражаться с забывчивостью — это готовить. Хорошо приготовленное блюдо добавляет жизни красоты, глубины и сложности. Еда — вещь поистине волшебная, сродни колдовским чарам; а порой человеку совершенно необходимо поверить в волшебство или самому научиться плести магические чары.

Итак, молча приступайте к готовке.

Глава 31

Менее чем через две недели после того, как умерла мадам Эскофье — известная поэтесса Дельфина Даффис, член Французской академии, — сердце самого Эскофье, давно уже «барахлившее», сдало окончательно.

Мертвого Эскофье первой обнаружила Сабина, когда в два часа ночи, как всегда, зашла к нему. Рот старого шефа был слегка приоткрыт — казалось, он хочет есть. Сабина сидела с ним рядом до тех пор, пока не явились санитары и представители власти.

— Его ни в коем случае не следует оставлять одного, — предупредила она.

— Странная вы девушка, — сказал ей один из санитаров.

Тело унесли, а Сабина вышла из дома и долго брела по улицам Монте-Карло, пока не добралась до того странного тощего дома, что высился напротив «Гранда».

Бобо сразу же обнял ее и не отпускал, пока она не перестала плакать. И пока он сам не перестал.

— Он почувствовал себя свободным, — рассказывал газетчикам врач после смерти мадам Эскофье, объясняя, как тяжело и долго она болела и как мирно она умерла. — Но они очень друг друга любили, — прибавлял он всегда, хотя вряд ли так уж хорошо знал чету Эскофье.

14 февраля 1935 года эта история, рассказанная врачом, облетела весь свет. А ровно через год, в тот же день святого Валентина, в меню «Гранд-Отеля» впервые должен был появиться «Un Diner d'Amoureux from Escoffier to Escoffier» — в том числе и «фрикасе из омара со сливками и эстрагоном», посвященное мадам Дельфине Даффис Эскофье.

Но этого не произошло.

В день святого Валентина прах Огюста Эскофье, кавалера ордена Почетного легиона, был перевезен с виллы «Фернан» в деревню Вильнёв-Лубер, на старинное кладбище, где покоились самые различные представители семейства Эскофье, а также те, кто благодаря браку становились членами этого семейства: всевозможные Блан и Бернодэн. История этой семьи с начала восемнадцатого века и на протяжении более чем двух столетий была написана на мраморных могильных плитах; могилы многочисленных Эскофье смотрели на крохотную деревушку, черепичные крыши которой были разбросаны по склонам холма. А на южной окраине этого старинного кладбища высился мавзолей с изящными, чугунного литья дверцами и маленькой сводчатой часовенкой; там в ряд выстроились три мраморных

надгробия: «Дельфина», «Даниэль» и теперь «Огюст».

На похороны можно было попасть только по приглашению. Сабину туда не позвали. Она осталась на вилле «Фернан», чтобы упаковать кое-какие оставшиеся вещи. Банк уже наложил на дом арест, и управляющий банком собственноручно передал Полю соответствующие документы. И тот не особенно удивился, хотя, честно говоря, все же не представлял, до какого предела были обострены финансовые проблемы отца. Короче, Сабине велели произвести инвентаризацию имущества, чтобы семья Эскофье могла затем отсортировать те вещи, которые хотела бы сохранить, а остальное после войны продать музеям или библиотекам. Было совершенно очевидно, что все это будет пользоваться немалым спросом. Ведь это, в конце концов, вещи самого Эскофье!

Бобо на похороны также не пригласили. Поздним вечером он явился на виллу «Фернан» с огромной продуктовой корзиной. В ней Сабина обнаружила всего две вещи: салат из моркови, молоденького цукини и шпината, заправленный лимонным соком и оливковым маслом, и небольшую тыкву, из которой вынули сердцевину и начинили вкуснейшей смесью из остатков баранины, сливок, фермерского сыра и зеленых оливок, а потом запекли в духовке. Получилось просто изумительно. Кожура тыквы так и светилась; маленькая «крышечка» наверху стояла чуть наклонно, кокетливо.

— Домашняя еда, как ты просила, — сказал Бобо и открыл бутылку красного вина, которую тоже принес с собой. — В погребе что-нибудь осталось?

— Только «Моэ». Я его нашла на самой дальней полке. По-моему, о нем просто забыли.

В столовой был растоплен камин, и Бобо подбросил в огонь еще одно полено. Тыква была еще теплой. Сабина разрезала ее и прямо пальцами взяла один кусок — нежный, сочный и лишь чуть-чуть сладковатый. По комнате разлился аромат чеснока и жареной баранины. Они с Бобо устроились за большим обеденным столом рядышком, соприкасаясь коленями. Бобо налил ей вина.

— Странно как-то без него, — сказал он, и ему тут же гулким эхом откликнулся пустой дом.

Сабина приподняла свой бокал, словно чокаясь с небесами; Бобо сделал то же самое.

— Тыква очень вкусная, — сказала она.

— Из Прованса. Мой шеф по выпечке попросил ее привезти специально для меня.

— Несправедливо! — Сабина вилкой поддела еще кусок и

сунула его в рот. — «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты есть», а как я теперь узнаю, кто ты есть?

— Всегда неплохо, чтобы оставалась хоть какая-то тайна.

Бобо отдал ей копию того меню, которое они составили вместе.

— На память, — сказал он. Меню «Diner d'Amoureux from Escoffier to Escoffier» было напечатано на темно-красной пергаментной бумаге — каждая перемена на отдельной страничке, и каждая страничка украшена рельефным блестящим золотым листком.

Сабина погладила выпуклый листок пальцем.

— Элегантно. И все же есть в этом что-то дикарское. Как и в душе любого шеф-повара.

— Все равно люди бы вскоре догадались, что все это мы с тобой придумали, пытаясь передать душу Папы. Что это меню вовсе и не он составил.

— Ну и что? А мы бы во всем признались и сказали, что составили это меню в честь их обоих.

— Люди порой так странно относятся к мертвым членам своей семьи. Да и кто мы такие, чтобы составлять меню в честь великого мастера?

— Но это было такое замечательное меню! Разве можно просто так его выбросить?

— Это верно. И в нем, кстати, есть все, что должен включать в себя действительно хороший обед. В том числе и прекрасная история. Благодаря этому меню я, например, смог представить себе, какой стала бы моя собственная душа после стольких лет брака. Нежность яиц и черной икры; насыщенный вкус лобстера. Все это заставило меня хорошенько задуматься. Я даже велел напечатать это меню так, чтобы оно выглядело и по-королевски, и слегка порочно. Но при этом осталось прекрасным, внушающим надежду. Такой, мне кажется, будет и моя душа.

Наверху скрипнули половицы, и обоим на мгновение показалось, что Эскофье по-прежнему что-то пишет у себя в комнате.

— Ох уж эти старые дома! — сказал Бобо.

Сабина подала ему листок, который нашла на полу возле постели Эскофье. Он внимательно его прочел.

— Картофельное пюре с белыми трюфелями?

— Это блюдо больше всего похоже на aligot, потому что его очень долго нужно взбивать. Но такое ощущение, что оно совершенно уникальное. Тебе так не кажется?

— Там говорится о магии, но это всего лишь картофельное пюре.

— И все же он хотел приготовить его специально для мадам!

— Теперь уже никто не сможет узнать, так ли это. Вряд ли великий Эскофье хотел, чтобы какое-то картофельное пюре — пусть даже и с белыми трюфелями — стало тем единственным кушаньем, которое он посвятил своей жене.

Бобо снова наполнил их бокалы вином и спросил:

— Куда ты теперь направишься?

— Мой отец хочет, чтобы я вернулась в Париж. Завтра же.

— А сегодня?

— Мне еще нужно упаковать несколько ящиков.

— Если хочешь, я мог бы не выключать свет у себя на кухне.

Бобо сказал это так застенчиво, что сперва Сабина даже не совсем поняла, что он имел в виду, но тут он пожал плечами, и ей все стало ясно. Лицо у него действительно было красивое, но синие глаза смотрели устало. И в волосах уже кое-где пробивалась седина. И все же было в нем некое спокойствие, которого Сабина прежде не замечала. Рай — это такое пустынное место.

— Люди станут говорить.

— Если станут, то и мы можем кое-что на этот счет предпринять. Причем очень скоро. Если ты, конечно, захочешь.

— Или ничего не предпринимать и привести в ярость моего отца.

— Ну, если ты так хочешь…

И Бобо поцеловал ее. Всего один раз. И больше целовать не стал.

— У меня такое ощущение, словно он на нас смотрит.

— А он и смотрит.

И все же весь этот деревянный дом — его полы, потолки, стены — казался каким-то обескровленным, как старые, иссушенные временем кости; этот дом умирал, ибо умерла его душа, ибо сама его суть изжила себя.

Бобо сложил в корзину остатки ужина. Сабина некоторое время смотрела, как он идет через сад и выходит на улицу, а потом принялась убирать со стола.

Впрочем, грязные тарелки она так и оставила в раковине. Пусть этот банкир сам их и моет!

Затем она, надев чистый фартук, взвесила полтора фунта мелкой желтой картошки, вымыла ее, сложила в глубокую «виндзорскую» сковороду, налила немного воды — только прикрыть — и стала ждать, когда картошка сварится. Пока она варилась, Сабина проверила, не осталось ли чего в доме.

Мебель, накрытая белыми простынями, была сдвинута в сторону в ожидании грузовика, который ее увезет. Все, что сочли

мусором, уже было сожжено в саду. В комнате Дельфины по-прежнему поперек кровати лежало то самое меховое манто Викторианской эпохи — точно там, где его и оставила когда-то Сабина. Шуба по-прежнему жутко линяла и по-прежнему пахла плесенью. Но Поль велел Сабине непременно ее упаковать. «Мы скажем на аукционе, что это манто принадлежало самой королеве Виктории».

Сабина не могла так поступить с подарком мадам. Манто было чудесным. До полу, со слишком длинными рукавами, с высоким воротником из черной крашеной норки. И потом, Папа все-таки создал кушанье в честь мадам! Значит, теперь это манто по праву принадлежало ей, Сабине!

Она надела его и спустилась на кухню.

«Одну чашку густых теплых сливок и десять столовых ложек несоленого сливочного масла смешать и довести до состояния эмульсии на самом маленьком огне. Каждое действие, которые вы совершаете, вносит определенные изменения в качество финального продукта. Так что нужно картофель обязательно варить в мундире и в самом малом количестве воды, иначе он слишком сильно пропитается водой, а это недопустимо. Масло и сливки нужно постоянно помешивать, иначе они незамедлительно расслоятся на две отдельные субстанции.

Важнее всего то, сколько внимания вы уделяете чему-то самому простому, самому насущному — например, любви».

Последняя бутылка шампанского уже достаточно охладилась. Сабина открыла ее и налила себе полный бокал. Сняла фартук. Но старое меховое манто снимать не стала. И свои длинные волосы закрутила на макушке в узел, как ей велел сделать отец, когда она впервые пришла в этот дом.

Она работала сейчас на кухне, точно чье-то привидение.

Деревянной ложкой она раздавила картошку, подержала ее на маленьком огне, чтобы испарилась лишняя влага, и стала понемножку добавлять в нее сливки, смешанные со сливочным маслом. Она все делала в точности так, как говорилось в рецепте, но у нее, похоже, ничего не получалось. Картофельная масса как-то странно затвердела, стала липнуть к ложке и в итоге превратилась в небольшой шар. Сабина еще уменьшила огонек, плеснула на сковородку шампанского. Снова попробовала. Нет, все равно ничего не получалось!

Она сварила еще картошки, порезала на сковороду остатки масла и начала все сначала. И через некоторое время картофель медленно начал превращаться в нежное пюре. Согласно рецепту, нужно было половину этого пюре выложить на смазанную маслом форму для выпечки, накрыть толстым слоем тонко порезанных

белых трюфелей и пармезана, а сверху посыпать порубленным на кусочки сливочным маслом. «Затем повторить, пока не используете всю картофельную массу, и поместить в очень горячую духовку на 10–15 минут до образования румяной корочки».

Все формы для запекания были уже упакованы, так что Сабина решила воспользоваться старой сковородкой. Сковородка была довольно безобразная, но на этот раз у нее все получилось. И корочка стала золотистой, и весь дом наполнился чудесным богатым ароматом белых трюфелей и разогретого сыра.

Сабина отнесла в столовую свой бокал и сковородку с картофельной запеканкой и уселась за стол. Последнее полено в камине уже почти догорело. Она взяла рецепт, написанный Эскофье, и бросила его в огонь. Листок мгновенно вспыхнул и с легким шуршанием превратился в яркое великолепное пламя.

Бобо был прав. Это оказалось, в конце концов, всего-навсего картофельное пюре. Да еще и требующее слишком много времени. И достаточно сложное в приготовлении. И уж точно, никакое не наследие великого Эскофье.

Уже почти рассвело. Точно пловец, которому не хватило воздуха, солнце вынырнуло из шумного, ослепительно-синего безбрежного пространства, именуемого морем. Небо вокруг виллы «Фернан» сияло всеми красками зари и, казалось, истекало кровью.

Этот мех, эти рыжие волосы, это дивное лицо — призрак за призраком. Эта жизнь? Или та?

И Сабина с наслаждением сунула в рот полную ложку картофельной запеканки.

Послесловие автора

Этот роман основан на реальных фактах. Огюст Эскофье был пионером современного ресторанного дела и создателем французской высокой кухни. Он первым выковал понятие «совершенство вкуса», соотносимое с японским понятием «умами». Он прожил в разлуке с женой десятки лет, но под конец все же к ней вернулся. И ушел из жизни вскоре после ее смерти. И он действительно выиграл свою жену в бильярд. И из отеля «Савой» его действительно уволили по обвинению в вымогательстве и воровстве. И он действительно посылал оттуда посылки домой от имени некоего мистера Бутса, который исчез без следа, как только Эскофье оставил службу в «Савое». Он был истинным католиком и филантропом. Нежные чувства связывали его и с Сарой Бернар, и с Розой Льюис. И во время пожара в «Карлтоне» Эскофье действительно вел себя героически. А вот действительно ли у него учился будущий Хо Ши Мин — это вопрос спорный; впрочем, никем не доказано, что этого периода в его жизни не было, потому-то бывший президент Демократической Республики Вьетнам и появился на страницах этой книги.

Чтобы написать этот роман, я два года работала с источниками, которые оказались невероятно противоречивыми, а порой и совершенно некорректными. Вот, пожалуй, я и перечислила почти все, что действительно знаю наверняка.

К счастью, моя книга — это роман, художественный вымысел.

Список реальных и вымышленных фактов той или иной биографии всегда можно продолжать до бесконечности, но зачастую самое интересное заключается в том, что так и осталось невысказанным. Вот тут-то и начинается моя книга об Эскофье.

Руководства по кулинарии, написанные этим великим человеком, его мемуары, письма и статьи, а также различные заметки о нем в прессе подарили голос этому литературному персонажу, но все мы понимаем: я писала не о реальном человеке. Тот элегантный дикарь, который появляется на страницах моей книги, — это, собственно, любой из нас в тот момент, когда мы наклоняемся над тарелкой с едой. Волшебник, священник, мечтатель, художник — все это наше голодное «я».

И только этот факт действительно имеет значение.

Н. М. Келби

notes

Примечания

1

Шеф-повар; директор ресторана в отеле (фр.).

2

Луи-Филипп (1773–1850) — французский король в 1830–1848 гг. Возведен на престол после Июльской революции 1830 г., свергнут Февральской революцией 1848 г. Сам Эскофье родился в 1846 г.

3

Готово (фр.).

4

Маркиза де Помпадур (1721–1764) — любовница французского короля Людовика XV (1715–1774). Ее имя стало синонимом законодательницы моды.

5

Сара Бернар (1844–1923) — знаменитая французская актриса. В 1872–1880 гг. играла в «Комеди Франсез», в 1898–1922 гг. возглавляла Театр Сары Бернар в Париже. Успела сыграть немало ролей и в кино.

6

Нелли Мельба (настоящее имя Хелен Портер Армстронг, 1861–1931) — австралийская певица, колоратурное сопрано, пела в крупнейших театрах мира, в том числе в Мариинском театре Санкт-Петербурга.

7

Пирожки с хрустящей корочкой (фр.).

8

Торт, в котором всего по фунту или поровну (англ.).

9

Говяжий паштет (фр.).

10

Простите? (фр.)

11

Кондитер (фр.).

12

Помидор, букв. «яблоко любви» (фр.).

13

Будущий король Англии Эдуард VII (1841–1910), правивший после смерти своей матери, королевы Виктории, в 1901–1910 гг. При крещении он получил имя Альберт Эдуард (в честь своего отца, принца-консорта Альберта, супруга королевы Виктории), и в семье, а также в кругу близких друзей его звали «Берти». Известно, что в возрасте тринадцати лет, будучи в Париже с родителями, Эдуард сказал Наполеону III: «Я бы хотел быть вашим сыном», — и всю жизнь с тех пор был настроен профранцузски.

14

«Вдова Клико» (фр.), знаменитый сорт шампанского.

15

Все-таки, тем не менее (фр.).

16

Неважно, все равно (англ.).

17

Клубничный десерт «Сара» (фр.).

18

Гинденбург (1847–1934), был президентом Германии с 1925 г., а с 1915-го — главнокомандующим ее войск. В январе 1933 г. он передал власть национал-социалистам, поручив Гитлеру формирование правительства, но тот в 1933 г. стал рейхсканцлером и в 1934 г. объединил этот пост с постом президента.

19

Директор ресторана (фр.).

20

Обеды Эпикура (фр.).

«Общество гурманов» (фр.).

22

Жаркое или птица в маринаде (фр.).

23

Для французов того времени суданская раса — синоним расы африканской. Судан — от арабского Билад-ас-судан, «страна черных» — природная область в Африке к югу от Сахары вплоть до Гвинейского побережья и впадины Конго. Во Франции Суданом (или Западным Суданом) зачастую называют всю Черную Африку. Не путать с Республикой Судан — государством на северо-востоке Африки.

24

Знаменитые певицы сестры Патти, Карлотта (1835–1889) и Аделина (1843–1919). Обладавшая редким колоратурным сопрано, Аделина Патти пела во многих странах мира, в том числе и в России.

25

Эскофье имеет в виду исходное значение понятия «трайбализм» — то есть этноцентризм, психологию этнической исключительности и преувеличение значения своего этноса по сравнению с другими.

26

Генри Мортон Стенли (1841–1904) — журналист и исследователь. Будучи корреспондентом газеты «Нью-Йорк геральд», участвовал в поисках Д. Ливингстона и вместе с ним исследовал озеро Танганьика. Дважды пересек Африку, проследил все течение реки Конго, исследовал озеро Виктория, открыл озеро Эдуарда и верховья реки Нил.

27

Стивен Гровер Кливленд (1837–1908) — президент США от демократической партии, сторонник протекционизма и панамериканизма; Бенджамин Гаррисон (1833–1901) — президент США от республиканской партии, инициатор созыва 1-й панамериканской конференции 1889 г.

28

Наполеон III (1808–1873) — племянник Наполеона I, французский император в 1852–1870 гг. Во время Франко-прусской войны 1870–1871 гг. стотысячная армия Наполеона III капитулировала под Седаном, сам он был пленен, а затем выехал в Великобританию.

«Кооперативное анонимное общество художников».

30

По названию картины Клода Моне (1840–1926) «Impression. Soleil levant» («Впечатление. Восход солнца», 1872).

31

Гюстав Доре (1832–1883) — знаменитый французский график, особенно хорошо известны его иллюстрации к «Дон Кихоту» Сервантеса (1862–1863) и к Библии (1864–1866).

32

Феликс Надар (настоящая фамилия Турнашон, 1820–1910) — французский мастер фотоискусства, автор множества тонких и глубоких фотопортретов деятелей французской культуры — Ш. Бодлера, Э. Делакруа и др.

33

Огюст Ренуар (1841–1919) — французский живописец, график и скульптор; один из ведущих мастеров импрессионизма.

34

Ансельм Брийя-Саварен (1755–1826) — французский юрист, писатель и знаменитый гастроном.

35

Венсан д'Энди (1851–1931) — французский композитор, дирижер, органист. Один из основателей (1871) Национального музыкального общества и с 1890 г. его президент. Концертировал как дирижер собственных произведений. Автор опер, симфоний и камерной музыки. Автор книг о композиторах-классиках.

36

Маленькие бараньи котлетки с гарниром из сердцевинок артишоков и молодые голуби в горшочке (фр.).

37

Pigeonneau — в переводе с французского одновременно молодой голубь и простак.

38

Coeur d’Artichaut — в переводе с французского одновременно сердцевинка (корзинка) артишока и ветреник.

39

Такова жизнь (фр.).

40

Леон Гамбетта (1838–1882) — премьер-министр и министр иностранных дел Франции в 1881–1882 гг. В 1870–1871 гг. — член Правительства национальной обороны. В 1870-х выступал против клерикалов и монархистов, в конце жизни сблизился с правыми республиканцами.

41

Дитя мое (фр.).

42

Эрнест Месонье (1815–1891) — французский живописец, автор жанрово-исторических картин, посвященных Франции XVII–XVIII вв.: «Мушкетеры Людовика XIII», «Наполеон III при Сольферино».

43

Шарль Гуно (1818–1893) — французский композитор, один из создателей лирической оперы, автор двенадцати опер, в том числе «Фауста».

44

Очаровательная модель (фр.).

45

Паштет из фуа-гра (фр.).

46

Да здравствует Франция! Да здравствует республика! (фр.)

47

Тот, кто готовит жаркое; а также торговец жареным мясом (фр.).

48

Маршал Ашиль Франсуа Базен (1811–1888), сменивший Наполеона III на посту главнокомандующего, во время двух кровопролитных сражений в августе 1870-го при Марс-ла-Туре и Гравелот, по сути дела, оставил войска без подкреплений и необходимого руководства, в итоге армия была отрезана от Парижа и блокирована у Меца, что впоследствии привело к капитуляции Франции под Седаном.

49

Эдуард VII (1841–1910), из Саксен-Кобург-Готской династии, стал английским королем в 1901 г., после смерти королевы Виктории. Содействовал созданию Антанты.

50

Отто фон Шёнхаузен Бисмарк (1815–1898) — князь, первый рейхсканцлер Германской империи в 1871–1890 гг. Осуществил объединение Германии, в которой преобладающую роль играла Пруссия. Вел борьбу с клерикалами (работа «Культуркапмф») и с социалистами. Был одним из главных организаторов Тройственного союза 1882 г., направленного против Франции и России, однако считал войну с Россией крайне опасной для Германии.

51

Вильгельм II Гогенцоллерн (1859–1941) — стал править только с 1888 г. после смерти своего деда, Вильгельма I, который был германским императором в 1871–1888 гг., однако управление страной все это время фактически находилось в руках Бисмарка. Вильгельм II был свергнут Ноябрьской революцией 1918 г.

Смысл, значение (фр.).

53

Введенный Бисмарком «Исключительный закон» был принят в Германии в 1878 г. и направлен против социалистов. Он действовал до 1890 г. За это время было распущено 350 рабочих организаций, были запрещены собрания, преследовалась социал-демократическая печать, множество рабочих были арестованы.

54

Острый овощной соус (фр.).

55

Нежный белый соус, сделанный на основе крепкого рыбного, куриного или телячьего бульона (фр.).

56

Переводчик перепутал одинаково звучащие слова la mousse (мусс, взбитые сливки) и le mousse (юнга).

57

На самом деле «Титаник» затонул в апреле 1912 г.; погибло полторы тысячи человек.

58

«До свидания!»; «Пока!»; «Прощай!»; «Салют!»; «Чао, прабабушка!» (фр.)

59

Джинджер Роджерс (1911–1995) — американская киноактриса и танцовщица. Во многих фильмах снималась со знаменитым танцовщиком и хореографом Фредом Астером (1899–1987), с которым они составили самый знаменитый танцевальный дуэт американского кино.

60

Объявить благодарность по армии за проявленную им доблесть… (фр.)

61

Страсбургский пирог с фуа-гра (фр.).

62

Великая тайна! (фр.)

63

До свидания! (фр.)

Привет! (ит.)

Grand Cru Classé — вино высшего качества (фр.).

66

Nightcap (англ.) — стаканчик спиртного на ночь; букв. «ночной колпак».

67

Месье Эскофье с благодарностью за создание «персиков Мельба» (фр.).

По-ливонски (фр.).

69

Круг сыра (фр.).

Trifle — бисквит, пропитанный вином и залитый взбитыми сливками (англ.).

71

Яичница-глазунья (фр.).

Специалисты по приготовлению соусов (фр.).

73

Сметана (фр.).

Бабушка (фр.).

75

Букв.: «кастрюля любви». Овощное блюдо, включающее множество различных ингредиентов (фр.).

Букв.: «огненный горшок». Тушеное мясо с овощами (фр.).

«Священный союз» (фр.).

78

Ян Вермеер Делфтский (1632–1675) — голландский живописец, работал в г. Делфте.

79

Рашель (Элиза Рашель Феликс, 1821–1858) — с семнадцати лет играла в парижском театре «Комеди Франсез» и возродила на сцене классическую трагедию. Игра этой актрисы отличалась большой эмоциональностью. Гастролировала в Европе и Северной Америке.

80

Финеас Тейлор Барнум (1810–1891) — знаменитый американский шоумен и владелец цирка.

81

Витторе Карпаччо (1455–1526) — итальянский живописец венецианской школы эпохи Раннего Возрождения. Трактовал религиозные сюжеты как сцены городской жизни Венеции с наивно-поэтической свежестью бытовых деталей.

Зд.: дежурной; на один день (фр.).

83

На манер Анри (фр.).

84

Георг V (1865–1936) — английский король, правивший с 1910 по 1936 г.

«Домашний творог» (фр.).

«Фирменный сыр из маленькой сыроварни» (фр.).

«Сыр со сливками» (фр.).

88

«Савой» — один из самых дорогих лондонских отелей на улице Странд. Его создателями считаются авторы популярных комических опер Артур Салливан (композитор, 1842–1900) и Уильям Гилберт (поэт и либреттист, 1836–1917), которые в лондонском театре «Савой» в 1875–1896 гг. ставил режиссер Ричард Д'Ойли Карт (1844–1901), создавший труппу «Опера Д'Ойли Карта» и входивший в совет директоров «Савоя».

89

Кофе с молоком (фр.).

«Твердая цена» (фр.).

91

Джеймс Уистлер (1834–1903) — американский живописец, близкий французским импрессионистам, автор многочисленных пейзажей и портретов.

92

Филе морского языка в яйце (фр.).

93

Омар «на вечном огне» (фр.).

Домашняя птица «а-ля Дерби» (фр.).

95

Заливное из дичи «Жанетта» (фр.).

«Бедра нимфы Авроры» (фр.).

97

Энрико Карузо (1873–1921) — знаменитый итальянский тенор, величайший мастер искусства бельканто; в молодости пел в крупных ресторанах; прославился исполнением лирических партий в операх Верди, а также неаполитанских песен.

98

Викторьен Сарду (1831–1908) — французский драматург.

99

Мария-Антуанетта (1755–1793) — французская королева, жена Людовика XVI (с 1770 г.), дочь австрийского императора. Во время Французской революции вдохновительница заговоров и интервенции. Казнена по приговору Конвента.

100

«Антре», или первое блюдо; овощи; жаркое; рыба (фр.).

101

Пирожки или пирожные с фруктовым желе (фр.).

102

Праздничные ночи, ночные пиры (англ.).

103

Имеется в виду титул «герцог Корнуэльский» — один из титулов старшего сына монарха (как и титул «принц Уэльский»); в данном случае это титулы старшего сына королевы Виктории, будущего короля Эдуарда VII.

104

Жареная курица, начиненная печенью, по-польски (фр.).

105

Уинстон Черчилль (1874–1965) — премьер-министр Великобритании в 1940–1945 гг., затем в 1951–1955 гг. С 1908 г. неоднократно был министром, с начала 1920-х гг. — лидер консервативной партии. Был одним из инициаторов создания антигитлеровской коалиции. В годы Второй мировой войны стал символом выдержки британского народа.

106

Джон Сарджент (1856–1925) — американский живописец. Европейскую славу ему принесли виртуозные светские портреты и тонкое умение раскрыть внутренний мир человека; широко известен его портрет Р. Л. Стивенсона.

107

Моя семья (фр.).

Boots — ботинки (англ.).

109

Микеланджело да Караваджо (1573–1610) — знаменитый итальянский живописец, основатель одного из главных направлений в европейской живописи XVII в., отличающегося повышенным чувством материальности и эмоционального напряжения.

110

Я не говорю по-английски (фр.).

111

Одна из наиболее известных комических опер Гилберта и Салливана, поставленная в театре «Савой» Д'Ойли Картом.

112

Коктейль из виски и сладкого вермута.

113

Лилли Лангтри (1852–1929) — английская актриса.

114

То есть жена принца Уэльского и придворные из Мальборо-Хаус, резиденции членов королевской семьи, построенной в 1709 г. архитектором К. Реном для герцога Мальборо.

115

Одно вместо другого; ты мне — я тебе (лат.).

116

Деньги, наличные, разменная монета (англ.).

117

«Каприз богов» (фр.).

118

Эмиля Золя (1840–1902) — страстного защитника рабочего класса («Жерминаль», 1885), преследовали многие. Его антиклерикальная трилогия «Три города», посвященная темным делам Ватикана, была внесена папой римским в список запрещенных книг; а после того как в 1898 г. Золя выступил в защиту невинно осужденного Дрейфуса с открытым письмом «Я обвиняю!», его приговорили к тюремному заключению, и он был вынужден бежать в Англию. Умер Золя от печного угара, но многие считают, что это было подстроено его политическими врагами.

119

Слабости чревоугодия (фр.).

120

Рагу из бобов с птицей или мясом, запеченное в глиняном горшке (фр.).

121

Жареная картошка (фр.).

122

Период конца XIX — начала XX в., завершившийся Первой мировой войной.

123

Зд.: великосветского донжуанства (фр.).

124

Вдова Дамала (фр.).

125

Фруктовый пирог (фр.).

126

Свиная колбаса Гименея (фр.).

127

Мидии с жареной картошкой (фр.).

Лакомствах, изысканных яствах (фр.).

129

Тушеное мясо по-провансальски (фр.).

130

Эскофье имел в виду «святое единство» (sainte-alliance) перечисленных деликатесов, а в переводе на английский получился «Священный Союз» (Holy Alliance), союз 1815 г., заключенный Австрией, Пруссией, Россией и Францией.

131

Договор между странами Антанты — Великобританией, Францией и Россией — и в итоге объединивший в ходе Первой мировой войны более двадцати государств.

132

Георг IV (1762–1830) — английский король с 1820 г. В 1811–1820 гг. назначен принцем-регентом в связи с психическим заболеванием своего отца, короля Георга III. Активный сторонник Священного союза.

133

Георг III (1738–1820) — правивший Англией с 1760 г., был одним из вдохновителей английской колониальной политики и борьбы с североамериканскими колониями.

134

В парижском отеле «Ритц» и в наши дни существует школа высокой кухни Эскофье.

135

«Кьюнард» — крупная судоходная компания, обслуживающая линии между Великобританией и Северной Америкой. Основана в 1839 г. и названа по имени своего основателя Сэмюэля Кьюнарда.

136

Ричард I Львиное Сердце (1157–1199), английский король из династии Плантагенетов, правил с 1189 по 1199 г. На Беренгарии Наваррской женился по настоянию матери, Элеоноры Аквитанской. Беренгария Наваррская известна как единственная английская королева, никогда не ступавшая на землю Англии. Элеонора (Алиенора) Аквитанская была женой Генриха II Плантагенета, в 1152 г. ставшего ее вторым мужем (после французского короля Людовика VII).

137

Я ослеп (фр.).

Спасибо. Очень вкусно (фр.).

139

Я все же сочла нужным дать перевод. — И.Т.

140

Белая шея (фр.).

141

Мама умерла (фр.).

142

Вильгельм II был свергнут Ноябрьской революцией 1918 г.

143

Обед влюбленных: «от месье Эскофье — мадам Эскофье» (фр.).

144

Морской язык «в скорлупке» (фр.).

145

Раймон Пуанкаре (1860–1934) — премьер-министр Франции в 1912–1913-м, 1922–1924-м и в 1926–1929 гг. В 1913–1920 гг. Пуанкаре был президентом Франции.

146

Вряд ли это действительно был Хо Ши Мин (1890–1969), под руководством которого в 1930 г. была создана коммунистическая партия Вьетнама, а с 1946 г. он являлся президентом и премьер-министром Демократической Республики Вьетнам. См. Послесловие автора.